

# LIMONCELLO AM GARDASEE (2)

## Limoncello am Gardasee (2)

Heute gibt es hier Teil 2 meines Reiseberichts vom Gardasee. Es ist Freitag – auf nach Mailand! Weit ist es nicht, in gut zwei Stunden ist man dort. Ich bin ja ein Fan der italienischen Autofahrmentalität. Dicht auffahren und drängeln ist ok, geblinkt wird nicht um den eigenen Spurwechsel anzuzeigen, sondern um dem Vorräusfahrenden zu zeigen wo er gefälligst hin soll. Beim Spurwechsel wiederum ist es wichtig nicht zu blinken, das würde sonst nur zu Verwirrung führen. Den macht man entweder beherzt in die kleinste Lücke, oder sehr langfristig indem man sich über mehrere hundert Meter langsam auf die Nebenspur vorarbeitet. Wie auch immer – in Mailand angekommen geht es zuerst in Richtung Mailänder Dom.



Dort erwartet mich die große Enttäuschung. Ich habe eine Jacke dabei um meine Schultern zu bedecken, aber meine Hose – die nun wahrlich weit von einer Hot Pants entfernt ist – ist zu kurz. Ist jetzt nicht euer Ernst, oder? Da dürfen Mädels rein deren Rock deutlich kürzer ist als meine Hose! Hilft alles nix, ich bleibe draußen und Bessere Hälfte soll kurz alleine rein gehen. Kurz danach tauchen die Tuchverkäufer auf die für 3 Euro Wickelröcke verkaufen. Tief durchatmen, nicht ärgern. Wir trösten ~~uns~~ mich mit einem Glase teuren, aber extrem unspektakulären Chianti Classico, Melone mit Schinken und einem Panini-Capri für Bessere Hälfte. Zu meiner Melone gab es auch Brot. Das wandert aber direkt in meine Tasche, ich will Tauben füttern.



Das Problem mit den Tauben ist das folgende – die lokale „Mafia“ verkauft Mais um die Tauben zu füttern. Ich sage das noch zu Bessere Hälfte und er entgegnet: „als ob die ein Monopol auf Taubenfutter hätten“. Was soll ich sagen – ich stehe da, füttere meine Taube, ein Futterverkäufer kommt auf mich zu um mir Futter zu verkaufen. Ich: „no, thank you“; er: „what’s that!?!“ (verdammt böser Blick auf meine Hand mit dem Brot); Ich: „Panini?“ Sagen wir es mal so, ich habe mich zügig an den Rand vom Platz verkrümelt.



Wir laufen noch zur Basilica di Sant’Ambrogio. Die Anlage ist sehr schön, aber im Burggraben sind soooo viele Kätzchen. Bessere Hälfte sagt wenn ich mir eins hole darf ich es behalten. Ihr könnt euch vorstellen, wie schnell ich über das Geländer klettern wollte.



Am späten Nachmittag fahren wir zurück nach Limone. Der Ausblick über den See ist von der Küstenstraße einfach toll. Wir wollen noch ein wenig durch den Ort bummeln und meine Pasta und Steinpilzvorräte auffüllen. Im Hotel gibt es aber erst noch einen Aperol-Spritz.

✘ So richtig kann ich mich noch nicht entscheiden, also wird das Vorratsshopping auf den folgenden Tag verschoben.

Den Abend verbringen wir wieder im Restaurant vom Monte-Baldo. Diesmal haben wir einen Tisch auf dem Balkon – wirklich traumhaft! Zur Vorspeise gibt es Vitello Tonato mit einer extrem leckeren Thunfischcrème. Danach hat Bessere Hälfte Hähnchenroulade mit Salbei auf Kartoffelpüree, ich nehme die Tagesempfehlung – Tortelloni mit Reh, in Salbeibutter geschwenkt. Beides war wirklich sehr gut. Als Dessert haben wir wieder den Käse mit der hausgemachten Marmelade genommen. Dann sind wir satt und zufrieden zurück ins Hotel gerollt.

✘

Samstag – die Zeit vergeht schnell, es ist unser letzter Tag. Das Wetter ist super und wir verbringen den Vormittag und Mittag am Pool. Am See war es ganz schön voll. Dann wurde geshoppt was das Zeug hält. Getrocknete Steinpilze, zahlreiche Pasta, mit Orangen, mit Steinpilzen, mit Salbei, mit Streifen, noch eine weitere Olivenpaste und Limoncello für Limoncello Spritz auf meiner B-day Party. Es ist großartig mit dem Auto in den Urlaub zu fahren.

Für den Abend haben wir einen Tisch im La cantina del baffo reserviert. Das Restaurant ist etwas versteckt auf dem Dach von einem Supermarkt gelegen. Wir haben einen Tisch auf der Terrasse reserviert und wie gewünscht einen in erster Reihe bekommen. Hier gibt es tolle Menüs die sich immer wieder spontan ergeben und deshalb nur mündlich vorgetragen werden. Das aber mit einer solchen Begeisterung, dass man nichts anderes mehr probieren möchte. Das Menü an unserem Abend richtet sich nach Fischfang. Wir bestellen dazu einen Weißwein und sind gespannt. Wir sind auch nicht die Einzigen die das Menü nehmen. Kaum jemand isst à la carte. Fangen wir an, als Apetizer gibt es kleine Fischklöschen und Garnelen in frittierter Pasta. Dem folgt eine Vorspeise von dünn aufgeschnittenem, mariniertem Hecht. Dazu Blätterteig mit Sesam und eine frische Joghurt-Schnittlauch Sauce.

✘

Primi Piati – Hecht-Ravioli mit grüner Kräutersauce die wirklich sehr gut gemacht sind. Im Hauptgang folgt Zander auf einem Bett aus Tomaten und Kapern mit grünen Oliven und Olivenöl. Der Fisch ist super zart gebraten und wir sind hin und weg von dem Tomaten-Kapern Mix.

✘

Das Dessert wird von der Karte gewählt. Bessere Hälfte nimmt ein Tiramisu, ich lasse die Waffeln mit Rum, Nüssen und Café-Eiscreme empfehlen. Die Waffeln sind eher sehr dünne Bisquitschichten. Mit knackiger Schokolade und einem würzigen Honig ein toller Abschluss für ein herrliches Menü.

✘

Dann die Überraschung zur Rechnung – es gibt noch ein Tellerchen mit kandierten Weintrauben, Heidelbeeren, Rosenblättern, außerdem Erdbeeren mit weißer Schokolade und Bisquit mit dunkler Schokolade. Rundum glücklich machen wir uns auf den Weg zurück ins Hotel.



Die Nacht ist kurz, am Sonntag brechen wir um 4 Uhr auf. Dadurch entgehen wir dem großen Rückreiseverkehr und schaffen es in 10 Stunden zurück nach Berlin.

Ich hoffe ich konnte euch zeigen, dass man auch in kleinen Touristenstädtchen gut essen kann. Man muss nur gründlich suchen und rechtzeitig einen schönen Tisch reservieren!