



Die Ruhe vor dem Menü – in Lesa am Lago Maggiore, Westküste

Leiser Luxus am großen See

Besondere Plätze am Lago Maggiore

Wo ein Weinkühler am Ufer steht, da laß' dich ruhig nieder. Gilt auch in Lesa am Lago Maggiore, direkt am Schiffsanleger, wo die ehemalige Biglietteria der Linienschiff-Reederei zum Restaurant Battipalo wurde. Der Hinweis „Pane & vino“ auf dem Restaurantschild ist natürlich eine subtile Untertreibung, an der die untergehakten Massen zuverlässig vorbeifahren. Neben einem beruhigend guten Weinangebot, lockt unter den vier Vorspeisen etwa ein „Rindertartar mit Forellenrogen, Yoghurt und Senfsauce“, gefolgt von jeweils einer Hand voll Primi, Secondi und Dolci, bei denen Tradition und Moderne entspannt nebeneinander stehen, was perfekt zum unprätentiös-qualitativen Stil des Hauses paßt, dessen Motto auch „einfach gekonnt“ sein könnte.

Gäste, die zum Wellenschmatzen eine kulinarische Rundum-sorglos-Betreuung schätzen, könnten sich im Battipalo auch dem souveränen Gastgeber Gabriele

anvertrauen, dessen zwei Menüvorschläge „a mano libera“ (3/5 Gänge zu 50/60 Euro) nur unwesentlich mehr kosten als einmal falsch Parken, das in Italien mittlerweile ab 40 Euro aufwärts berechnet wird. Im Hafen und an der Uferpromenade von Lesa gibt es aber beruhigend viel Parkraum und keine geschäftstüchtigen Parkwächter, so daß außer den drei Euro für das Coperto im Battipalo keine Nebenkosten anfallen.

In Zeiten von Übertourismus und allgemeiner Übertaktung werden mir solche Plätze immer lieber. Mitsamt jenen Zufahrten, Ufern und Buchten, in denen man seinen Kraftwagen ohne Bedrängnis und Eile niedertourig ausrollen lassen kann, ohne sich in eine Lücke zwingen zu müssen. Vorfahren, Ankommen und Aussteigen war vor nicht allzu langer Zeit noch eine Kunstform, heute heißt es Check-in und markiert einen Reigen von Zumutungen. Beim integrierten Reisen beginnt eine gute Adresse aber niemals am Eingang (oder gar in einer Tiefgarage). Vielmehr ist bereits die Anfahrt eine Vorspeise, die auf keiner Restaurantkarte steht; ebenso ist es mit Parksituation, Umschwung und Zugang.

Sommerkleider an Lindenalleen stehen ebenfalls auf keiner Speisekarte, werden aber am gesamten Lago Maggiore tagesfrisch angeboten. Manchmal gehört zum Amuse Gueule auch ein Aufgang längs einer duftenden Jasminhecke, oder eben besagter Weinkühler im Battipalo, der so provokant neben einem Nachbartisch stand, daß Widerstand zwecklos erschien. Wer solche Zeichen nicht erkennt, kann auch zuhause bleiben oder einen All-inklusive-Knast buchen und auf das nächste Entlastungspaket warten.

Am südlichen Ostufer des Lago Maggiore liegt mit Lisanza (di Sesto Calende) übrigens noch so ein Ort, an dem schon das Ankommen zu einem kleinen Ereignis wird. Im winzigen historischen Ortskern gibt es ein Kirchlein, immerhin zwei brauchbare Trattorien und ein Café. An der schmalen Via al Lago runter zum Strand mit Monte Rosa Blick ist kaum Platz zum Parken, weshalb man seinen Wagen am besten schon vor der Kirche abstellt und die paar Schritte bis zur *Antica Trattoria San Pietro* geht. Dort geben sich mittags Handwerker, Strandbesucher und lokale Ferienhäusler ein Stelldichein bei hausgemachter Pasta und Hauswein. Nur wenig abseits der belebten Küstenstraße SP 69 wäre hier ein Flecken Lago Maggiore wie früher. Ideal für einen unaufgeregten Tag zwischen Ufer und Weinkühler.

In Lisanza gibt es noch zwei weitere Adressen, bei denen schon das Vorfahren in Erinnerung bleiben wird: Im *Mare Mio* gibt es die beste Fischküche am See in einem Hinterhof neben einer Kühlhalle und einer Bootswerft; im versteckten *Il Porticcolo* sitzt man auf der Terrasse vor einem Bootshaus zwischen haushohem Bambus und fühlt sich wie auf einer Insel in der Südsee. Die Schranke an der Zufahrt öffnet sich aber nur für angemeldete Gäste. Weitere Sehenswürdigkeiten in der Art mag der geneigte Leser in meinem Lago Maggiore Buch finden.

Alle Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel > oaseverlag.de