

Plätze für Schattenparker

In der Leventina: Grotto bei Giornico, Samstagsmarkt in Bellinzona, Ristorante al Ponte

Der virtuose Einsatz von Brückentagen gehört in einer Freizeitgesellschaft zu den elementaren Kulturtechniken. Mit den Chancen steigen allerdings die Risiken. Mancher glaubt, das Joch freier Tage nur mehrlagig funktionsbekleidet ertragen zu können. Wobei Kilometer fressen oder Höhenmeter abwickeln nicht genügt, die eine oder andere Ausstellung, Powershopping und Gourmetpflichten gehören mittlerweile zum Kanon wie das Anstehen vor dem Gotthard. Die Sommersaison beginnt mit dem Allerheiligenstau, zehn Kilometer dieses Jahr; zu Fronleichnam warten zehn plus x.

Antizyklischer begegnet dem mit Gelassenheit; ein spontaner Marktbesuch, ein eingestreutes Mittagessen, das Vesper im Schatten der Esskastanie. Etwa im Grotto Rodai bei Giornico, ein Rastplatz auf der Sonnenseite der Leventina, zehn Kilometer nördlich von Biasca an der alten Gotthardstraße N2 gelegen. Umgeben von Gärten, in denen Weinlaub über Granitpergolen rankt. Zwischen den jungen Blättern fällt noch etwas Sonnenlicht auf die Steintische, auf denen könnten Formaggini von Schaf und Ziege stehen. Dazu ein Stelldichein von Einheimischen und ein paar absichtslos Hängengebliebene, die ohne Pflichtenheft unterwegs sind.

Nur ein paar Kilometer talaufwärts Lavorgo. Der an dieser Stelle vor Jahren empfohlene Salamitempel von Donnato Mattioli existiert noch immer. In der oberen Leventina, die abseits der Autobahn unter Abwanderung und Auszehrung leidet, ist Mattiolis Angebot umso bemerkenswerter. Luftgetrocknetes Fleisch, Salami, Salametti frisch und gereift von bester Qualität (auch Hirsch und Gemse). Kurz, eine ideale Proviantstation vor oder nach naturnahen Unternehmungen. Was natürlich auch für den Samstagsmarkt in Bellinzona gilt, dessen Beginn um 7.30 und das strikte Ende um 12 Uhr eine Herausforderung für südbadische Frühaufsteher darstellt. Dabei präsentiert sich der Mercato del Sabato auf der Piazza Noretto und längs den Arkadengassen Bellinzonas als vitaler Handelsplatz und weniger als putziges Touristenziel. Kaum sonst wo lässt sich die Käse- und Lebensmittelvielfalt der Schweizer Alpensüdseite besser auskosten, dazu Stände mit Hausgemachtem von Pasta bis Mortadella. Zur Einkehr danach empfiehlt sich die Osteria Malakoff. Trotz des Namens wird das gastliche Haus von einem süditalienischen Paar bewirtet, schon ein Blick auf weißgedeckte Tische und Karte verrät dies. Alle Pasta wird hausgemacht, beachtliche Weinauswahl und Spezialitäten wie Culatello di Zibello (eine Schinkenlegende) ermöglichen das Aussitzen auch größerer Verkehrsprobleme.

Zwischen Lago Maggiore und dem Taleingang ins Centovalli liegt das Ristorante Al Ponte dei Cavalli in Cavigliano. „Einfache, frische & echte Küche“ steht auf einem Werbezettel, ein Versprechen, das in der Schweiz selten gegeben und noch seltener gehalten wird. Ausgerechnet hier, noch im Dunstkreis klassischer Melkplätze wie Locarno, wird nicht zuviel versprochen. Seit zwei Jahren bekocht nun Verena Früh das kleine, etwas abseits gelegene Lokal an der Brücke über die Melezza. Donnerstag ist bollito misto Tag (klein/groß zu 18/22 Franken), über mittag gibt es kleine warme und kalte Feinheiten, abends ein Menü, oder einzelne Gänge daraus, allein schon die Rindsbouilllon mit Pasta zeigt das Potential der Küche. Stets Frisches nach der Saison, guter Käse aus der Region, dabei zivile Preise. Frau Wirtin bringt mehr Herz und Geschmack an den Tisch als manche hochgerüstete Restaurantbrigade. Guter Platz für Tank und Rast.

Grotto Rodai, CH-Giornico (am südl. Ortsausgang), Tel: 0041-91-8642148, RT: Mo. Osteria Malakoff, Bellinzona, Tel: 0041-91-8254946, RT: So und Feiertage. Ristorante al Ponte dei Cavalli, CH-Cavigliano, Tel: 0041-91-7962705. RT: Di, Mi ganzer Tag, Sa mittags.