



# Wissenswertes von A bis Z

## Ärztliche Versorgung

Die meisten niedergelassenen Ärzte behandeln nur gegen Barzahlung, die heimische Krankenkasse erstattet die Kosten jedoch gegen detaillierte Rechnung ganz oder anteilig zurück (je nach Kasse verschieden). Urlauber mit so genanntem „Auslandskrankenschein“ E 111 (erhältlich bei Ihrer Krankenkasse) werden in staatlichen Krankenhäusern und bei einigen wenigen Ärzten, die dem staatlichen Gesundheitssystem angeschlossen sind, kostenfrei behandelt – jedoch müssen Sie vorher das Formular E 111 beim Gesundheitsamt *Unità Sanitaria Locale* (USL) vorlegen, um einen italienischen Krankenschein zu erhalten. In den Sommermonaten wird in den meisten Urlaubsorten an den großen Badeseen eine Sanitätsstation betrieben, die *Guardia Medica Turistica*, ohne Krankenschein kostet eine Behandlung dort ca. 16 €, ein Hausbesuch 26 €, ein Rezept 5,50 €.

## Einkaufen

**Shopping kann im Norden Italiens so richtig Spaß machen. In den verwinkelten Seeorten ist der Tante Emma-Laden um die Ecke noch nicht ausgestorben und beim Stöbern in den engen Altstadtgassen wird man manche Entdeckung machen können.**

Vor allem die kulinarischen Produkte sind es, die einen Seenurlaub in höchst erfreulicher Weise abrunden. Prall gefüllt und farbig präsentieren sich die Theken der Feinkostläden mit frischem Obst und vielfältigem Gemüse, dazu gibt es Wein



*Verkauf von Schmiedeeisen  
an der Promenade von Cannobio  
(Lago Maggiore)*

en masse, Olivenöl vom Feinsten, Grappa und Liköre in ansprechenden Flaschen, wertvollen Essig, getrocknete und frische Pilze, eingelegte Früchte, Honig verschiedener Blüten, Gewürze ... Natürlich lohnt unbedingt die Mitnahme eines guten Tropfens aus einer der zahlreichen *enoteche* (Weinhandlung mit Verkostung), z. B. ein gehaltvollfruchtiger *Amarone* aus dem Valpolicella (östlich vom Gardasee) oder ein *Recioto* aus demselben Gebiet.

Aber die Seen sind nicht nur Urlaubsgebiete, sondern auch traditionell gewachsene Zentren handwerklicher und industrieller Produktion. So ist Como ein Weltzentrum der *Seidenverarbeitung*, nördlich vom Orta-See hat der *Küchenschirrproduzent Alessi* seinen Sitz, *Designermöbel* findet man in Cantù, südlich vom Comer See, und der Bergort Premana ist bekannt für seine solide verarbeiteten *Messer* und *Scheren*. Weiterhin erhält man zu Zeiten des Schlussverkaufs (*saldi*) im Juli/August

überall die elegante und formschöne italienische Schuhmode zu recht günstigen Preisen. Und schließlich ist auch die Modemetropole Mailand nicht weit, wo man entweder – mit dem nötigen Kleingeld ausgestattet – direkt bei Versace kauft oder aber in Second-Hand-Outlets (sogenannte „Stocks“) auf die Suche geht.

Auch Märkte gibt es an den großen Seen reichlich. Fliegende Händler besuchen reihum die großen Uferstädte und jeden Wochentag findet in einem anderen Ort ein großer *Straßenmarkt* statt. Das Angebot ist zwar nicht gerade originell, doch kann man Schnäppchen machen. Fälschungen von Markenartikeln sind allerdings gängige Handelsware. Interessant und vielseitig sind dagegen die *Antiquitäten- und Flohmärkte* (*Mercatini di Antiquariato/Mercatini delle pulci*), die ein bis mehrmals monatlich in verschiedenen Orten an den Seen abgehalten werden, aber auch in den nahen Städten Verona, Bergamo und Brescia.

Schließlich haben sich auch viele *Kunsthändler* und *Künstler*, kreative Boutiquen und Galeristen an den Seen niedergelassen: Aquarellisten und Keramiker, Seidenmaler und Schmuckmacher, Textildesigner und Fotografen – sie alle schätzen das milde Klima, die betörende Vielfalt und die Farbenpracht der Seen – und nicht zuletzt das Geschäft mit den Urlaubern.

- Tipp für Mode- und Preisbewusste: Der **Schlussverkauf** (*saldi*) im Juli/August und Februar bringt radikale Preisnachlässe von 50 % und mehr!
- Einkauf direkt bei der **Fabrik** kann deutlich Geld sparen helfen. Viele Firmen bieten ihre Produkte direkt an. Schilder „Punto vendita diretto“ weisen den Weg.



*Einladend: grüne Laube am Comer See*

## Essen und Trinken

**Ein schöner Abend am Wasser, ein intensives Gespräch, dazu eine zarte See-forelle und ein kühler Weißwein – das sind Urlaubserlebnisse, die im Gedächtnis bleiben. Gelegenheiten dazu findet man an den Seen reichlich – doch im Hochsommer teilt man dieses Vergnügen mit vielen anderen, was der Qualität des Gebotenen nicht immer gut tut.**

Die Seen bilden eine kulinarische Schnittstelle zwischen Nord und Süd, gleichzeitig treffen hier drei italienische Regionen mit ihren unterschiedlichen Spezialitäten aufeinander: Trentino-Südtirol, Lombardei und Venetien. Doch ob Speck im Norden, Risotto im Osten oder „pasta e fagioli“ im Süden – verbindendes Element sind immer die Fische. Wegen der riesigen Nachfrage werden sie allerdings schon lange nicht mehr aus den Seen geholt, sondern in großen Anlagen rundum gezüchtet. Als Beilage wird Ihnen außerdem immer wieder die „Polenta“ begegnen. Der gelbe Maiskuchen hat in Oberitalien etwa die Bedeutung unserer Kartoffel und schmeckt durchaus lecker. Leider verleitet der intensive deutschsprachige (Massen)Tourismus viele Wirte mittlerweile dazu, das „Essen von der Stange zu perfektionieren – vor allem in der Hochsaison sind in den Zentren der Urlaubsorte überschaubare Portionen, mäßige Qualität und etwas höhere Preise leider nicht mehr unüblich. Tipp deshalb: Öfter mal ins Auto setzen und in die Umgebung fahren, dort erhält man mindestens dieselbe Qualität in größerer Menge für weniger Geld. Fast immer einen Versuch wert sind die ländlichen Lokale, die unter dem Stichwort „Agriturismo“ firmieren – diese besitzen durchgängig ein recht hohes Qualitätsniveau bei relativ kulanten Preisen. Ansonsten – verlassen Sie sich nicht nur auf die standardisierte Speisekarte des Hauses, sondern lassen Sie sich beraten, wählen Sie die Spezialitäten des Hauses und seien Sie experimentierfreudig.

### **Stilisch essen: italienische Speisenfolge**

Der volle Reiz der italienischen Küche entfaltet sich erst, wenn man sich an die traditionelle Speisenfolge hält. Zunächst stimmt man den Magen mit einem oder mehreren *antipasti* (Vorspeisen) ein – z. B. geräucherter Schinken mit Melone, zarter Carpaccio (hauchdünne Scheiben rohes Rinderfilet) oder „polenta con luccio“ (Polenta mit Hecht). Dann folgt der *primo piatto* (erster Gang), meist Nudeln oder Reis – z. B. Gnocchi, Strangolapreti oder Tortellini. Alternativ kann man auch eine *minestra* (Suppe) wählen. Jetzt erst kommt der *secondo* (Hauptgang) auf den Tisch, entweder Fleisch oder Fisch. Traditionellerweise wird er ohne *contorni* (Beilagen) serviert, diese müssen extra bestellt werden. In manchen Orten hat man sich aber den deutschen Essgewohnheiten angepasst und bietet das Hauptgericht mit Beilagen (auf der Karte meist vermerkt). Zu guter Letzt könnte man noch ein *dessert* (Nachtisch) wählen, doch meist ist man zu diesem Zeitpunkt bereits satt.

Wer sich auf ein solch üppiges Menü einlässt, muss keine Angst haben, hungrig wieder aufzustehen. Doch es hat seinen Preis. Essen gehen ist in Italien kein ganz billiger Spaß. Selbstverständlich hat man aber die Möglichkeit, nur einen primo piatto zu wählen, also z. B. ein Nudelgericht, dazu Salat o. Ä. Sparsame können in Touristenorten auch häufig ein so genanntes Festpreismenü ordern, „menu a prezzo fisso“ oder „menu turistico“. Dieses ist weitaus günstiger als Speisen à la carte, allerdings nicht immer von nachhaltiger Qualität. Vorsicht bei der Preiskalkulation anhand aushängender Speisekarten – der ausgedruckte Preis der einzelnen Gerichte sagt noch nichts über den tatsächlichen Endpreis aus. Einkalkulieren muss man das überall in Italien gültige System des „servizio“ und „pane e coperto“. Das heißt, dass bei jeder Mahlzeit 10–15 % Aufpreis für Bedienung und pro Person zwischen 1 und 2 € für Brot und Gedeck aufgeschlagen werden. Auf den in der Speisekarte ausgedruckten Preis darf man pro Person also noch gut 3–5 € dazurechnen. Erfreulicherweise ist allerdings in den letzten Jahren verstärkt der Trend zu bemerken, diese Extras aus Gründen verschärfter Konkurrenz nicht mehr zu berechnen – in Südtirol ist dieser Brauch sowieso unüblich.

Und falls Sie es noch nicht wissen: Seit Januar 2005 gilt in allen italienischen Gastronomiebetrieben von der kleinsten Bar bis zum Sternetempel absolutes Rauchverbot, das – einigermaßen unerwartet und auch ein bisschen unitalienisch – strikt eingehalten und von der italienischen Polizei rigide kontrolliert wird. Zuwiderhandlungen sind mit durchaus merklichen Strafen belegt und werden als sehr unhöflich empfunden. Zum Qualmen also raus auf die Straße zu den anderen Verbannten – eine gute Möglichkeit für einen Plausch mit den Einheimischen.

- U **Südtirol und Trentino:** Im hohen Norden Italiens isst man gerne herzhaft alpenländisch, teils deftig. *Speck* – geräucherter und gewürzter Schweineschinken – wird überall angeboten, ebenso *Gulasch*. Der bodenständigen Tiroler Küche hat jedoch die italienische Verfeinerung gut getan, eine interessante alpin-mediterrane Mischkultur ist das Ergebnis. Eine besonders leckere Spezialität ist z. B. *carne salada e fasoi* – hauchdünne Scheiben von gepökeltem Rindfleisch, in Olivenöl getaucht und gegrillt, serviert mit weißen Bohnen. Neben alpinem Wild und Pilzen gibt es dank der vielen Gewässer aber auch häufig Fisch. Ein traditionelles Gericht ist *bigoi con aole* (Spaghetti mit Sardinen), als Leckerbissen gelten die *Passerforellen* aus dem gleichna-



Panoramaterrasse in Varenna (Comer See)

migen Fluss, an dem Meran liegt. *Canederli* heißen die typischen Knödel der Region, *strangolapreti* – Priesterwürger – sind leckere Spinat-Klößchen aus Nudelteig (Gnocchi), die fast auf der Zunge zergehen. Weitere Spezialitäten sind *Kas- und Topfnocken* (gefüllte Grießknödel), *Tiroler Gröstl* (verschiedene Fleisch- und Wurstarten mit Bratkartoffeln), *Terlaner Weinsuppe* und zum Dessert *Apfelstrudel* und *Schwarzplententorte* (aus Buchweizenmehl mit Nüssen und Preiselbeermarmelade).

- U Venetien:** Die Küche des Veneto gilt als leicht und bekömmlich. Jahrhundertlang beherrschte die Republik Venedig den größten Teil der Poebene, die sich ideal zum Reisanbau eignet. Dementsprechend ist die Liste der venezianischen Reisgerichte endlos, mindestens sechzig Rezepte gibt es, allen voran *risi e bisi* – Reis und junge Erbsen, in einer Fleischbouillon gekocht. Eine besondere Spezialität in der Seenregion ist der *risotto alla tinca* (mit Schleie), aber auch der maritime *risotto con scampi* (Hummerkrabben) wird gerne serviert. Natürlich sind auch Pastagerichte weit verbreitet, besonders beliebt sind z. B. die schmalen Bandnudeln namens *tagliolini* sowie *pasta e fasoi* (oder *pasta e fagioli*), eine dickflüssige Suppe aus Nudeln und roten Bohnen. Ganz besonders himmlisch schmecken außerdem die *tortellini di zucca* aus Valeggio sul Mincio (südlich vom Gardasee), das sind kleine Nudelkissen, gefüllt mit süßem Kürbisbrei. Selbstverständlich erhält man wegen der nahen Adria auch häufig Meeresfrüchte und -fische. Zu den typischen Fischen des Veneto zählt der *stoccafisso* oder *baccalà*, der Stockfisch (Kabeljau). Trotz seiner norwegischen Herkunft gibt es zahlreiche Spezialitäten auf dieser Basis, z. B. *baccalà mantecato* (cremig püriertes Stockfischmus) oder *baccalà alla vicentina* (mit diversen Gewürzen in Milch gekocht). Auch das venezianische Perlhuhn *faraona* steht im ganzen östlichen Oberitalien auf der Speisekarte. *Fegato alla venezia* (Leber mit Zwiebeln) ist schließlich das wohl bekannteste Lebergericht der Welt und *bollito misto* ein Gericht aus verschiedenen Sorten von gesottenem Fleisch.





*Schleienfischer am Iseo-See*

### **Kulinarisches Erlebnis: Fisch vom See**

Immer im Mittelpunkt der typischen Gerichte stehen die Fische. Viele dutzend Arten gibt es in den zahlreichen Seen zwischen Brenner und Poebene. Da die begehrtesten Speisefische allerdings wegen der großen Nachfrage inzwischen weitgehend gezüchtet werden, ist der Beruf des Seefischers am Aussterben. Als „König“ der Seen gilt der lachsartige **carpione**, dessen wohl schmeckendes weißes Fleisch sehr geschätzt wird. **Lavarello** (Blaufelchen/Renke), in manchen Gebieten auch als **coregone** bekannt, wurde erst Anfang des 19. Jh. aus der Schweiz eingeführt, ist aber heute einer der meistverlangten Fische an den Seen, besonders lecker z. B. als „lavarello al cartoccio“ (in Folie). Der kräftige **luccio** (Hecht) wird gerne als Vorspeise mit Polenta gereicht, ebenso die gesalzenen und an der Luft getrockneten **alborelle** oder **aole** (kleine Süßwassersardinen). Die sehr verbreitete **trota salmonata** (Lachsforelle) ist ein typischer Zuchtfisch, man erkennt sie an der rötlichen Farbe ihres Fleisches. Ein besonders typisches Gericht in der Lombardei ist **tinca ripiena** (gefüllte Schleie), die im Ofen gebacken und gerne „con piselli“ (mit Erbsen) serviert wird – der Ort Clusane am Iseo-See ist in ganz Oberitalien für seine Schleien bekannt. Der beliebte **pesce persico** (Flussbarsch) wird dagegen meist mit Risotto zubereitet. Weitere Speisefische sind **anguilla** (Aal), **branzinetto** (Seebarsch), **sarda di Lago** (Seesardine) und **salmone** (Lachs).

U **Lombardei**: An den großen lombardischen Seen könnte man einmal *ossobuco* bzw. *stinco di vitello* bestellen, eins der bekanntesten Gerichte der Lombardei – Kalbs-  
haxen mit Knochen, meist in Brühe, *aceto balsamico* (Balsamessig) oder Wein  
geschmort und mit Reis serviert. Das berühmte *costoletta alla milanese* entspricht  
zwar in etwa dem Wiener Schnitzel, allerdings wurde das Rezept nicht aus Öster-  
reich importiert, sondern gerade umgekehrt – der Feldmarschall Radetzky war es  
angeblich, der das Gericht in Mailand entdeckte und nach Hause mitbrachte. Als

besondere Spezialität gelten außerdem Spießgerichte, z. B. die *spiedini di vitello* (Kalbfleischspießchen), sowie *agnello* (Lamm) und *porchetta* (Spanferkel). Ansonsten ist wie im Veneto Reis ein Kennzeichen der lombardischen Küche, denn auch hier sorgen die riesigen Reisfelder am Po für ununterbrochenen Nachschub – *risotto alla milanese* ist mit Safran gewürzt bzw. gefärbt, *minestrone alla milanese*, eine Gemüsesuppe Mailänder Art, wird ebenfalls mit Reiseinlage (anstatt der üblichen Pasta) gereicht. Eine ganz besondere Rarität ist schließlich der *tartufo* (Trüffel), der z. B. im Gebiet des Valtenesi im Südwesten des Gardasees kultiviert wird.

## Die Weine der Seenregion

Wer einen guten Tropfen kosten will, muss auswählen. Achten Sie immer auf die Ursprungsbezeichnung eines Weines: Qualitätsweine werden ausgezeichnet mit *DOC* („denominazione di origine controllata“ = kontrollierte Ursprungsbezeichnung), die allerbesten mit *DOCG* („denominazione di origine controllata e garantita“ = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung). *Indicazione geografica tipica* weist ebenfalls auf einen bestimmten Herkunftsort hin und kann durchaus gute Weine bezeichnen, einfache Tafelweine nennt man *vino della tavola*. In vielen Restaurants kann man einen offenen „vino della casa“ (Wein des Hauses) bestellen, dieser ist preiswerter als Flaschenwein und in der Regel gut.

Die besten **Südtiroler Weine** stammen aus dem ausgedehnten Anbaugebiet um den Kalterer See, der direkt an der „Südtiroler Weinstraße“ liegt. Traditionell werden hier zwar Rotweine aus der Vernatsch-Traube (auch Trollinger genannt) hergestellt, doch mittlerweile sind auch die Weißweine groß im Kommen, darunter *Sylvaner*, *Weißburgunder*, *Cabernet* und *Chardonnay*. Spitzenreiter in der Beliebtheit sind der volle fruchtige *Kalterer See* (rot) und der trocken-aromatische *Gewürztraminer* (weiß). Im Herbst trifft man sich überall zum „Törggelen“ – so heißt die Kostprobe des frischen Federweißen mit gebratenen Maronen, frischen Hauswürsten und Speck. Das eigentümliche Wort hat übrigens nichts mit „Torkeln“ zu tun, sondern rührt von der Torggel, der Traubenpresse her, die wiederum auf das lateinische „torquere“ (pressen) zurückgeht.

Die **Trentiner Weine** sind großteils weiß, mit hohem Anteil an Chardonnay. Eine wachsende Bedeutung kommt den Schaumweinen zu. Aus der roten Traube Teroldego wird der DOC-Wein *Teroldego Rotaliano* erzeugt. Seit Jahrhunderten berühmt ist der rote *Marzemino*, von dem bereits Mozarts „Don Giovanni“ schwärmte.

An den Ufern des **Gardasees** erstrecken sich eine ganze Reihe von Weinbaugebieten. Einen besonderen Ruf hat zwar keiner der produzierten Tropfen, doch die Auswahl ist groß und immer wieder für Überraschungen gut. Im Südosten um *Bardolino* wird der gleichnamige rubinrote Wein produziert – ein Massenwein sicherlich, der aber als „Classico“ auch DOC-Qualität besitzt. Am Südufer gibt es gleich mehrere Weine: den *Lugana*, ein frischer leichter Weißwein mit grünlichen Reflexen, den eher schlichten *Tokai di San Martino della Battaglia* und die Weine der „Colli Morenico Alto Mantoviano“ (Moränenhügel des oberen Mantuaner Gebiets): die Roten *Rubino* (DOC), *Merlot Alto Mincio* und *Morenico Rosso*, die Weißen *Morenico Bianco*, *Pinot Grigio*, *Bianco Custoza* (DOC) u. a.

Nicht zu vergleichen sind die genannten Weine allerdings mit den großartig gehaltvollen Weinen *Amarone* und *Recioto* aus dem nahen **Valpolicella-Gebiet** (nördlich von Verona) – der Amarone schwer und trocken, mit leicht bitterem Nachgeschmack, der Recioto süß.

Wer die Seen der Dolomiten um Cortina d'Ampezzo besucht, hat es nicht mehr weit ins **Prosecco-Land** zwischen Conegliano und Valdobbiadene. Der perlende Schaumwein aus Venetien ist alkoholfrei, leicht und fruchtig, spritzig und prickelnd, es gibt ihn in süßen oder trockenen Varianten. Als bester Perlwein gilt der *Cartizze* aus der Gegend um Valdobbiadene.

Die lombardischen Weine schließlich genießen bisher keinen sonderlich hohen Bekanntheitsgrad. Zu den besten Anbaugebieten zählen das **Valtellina-Tal** (östlich vom Comer See) und die **Franciacorta** (südlich vom Iseo-See) – letztere Region ist bekannt für ihren Spumante, z. T. mit DOCG-Klassifizierung.

**Tipp:** Jeder größere Ort besitzt mindestens eine Weinstube, „Osteria“ oder „Enoteca“ genannt. Dort können Sie in angenehmer Atmosphäre die besten Weine der Region kennen lernen, dazu oft auch die traditionelle örtliche Küche.

### Geld

Auch in Italien gilt der *Euro* (€), d. h. ein etwaiger Geldwechsel fällt nur noch für Schweizer an. Mit Bankkarte und Geheimnummer müssen Sie keine einzige Bank betreten, um an Euro zu kommen, denn in allen größeren Orten gibt es *Geldautomaten* (Bedienungsanleitung auf Wunsch in Deutsch). Pro Abhebung zahlt man allerdings ca. 4,50 €. **Tipp:** mit der Postbank SparCard sind die ersten vier Abhebungen im Jahr gratis (max. 250 € pro Abhebung). Für das Einlösen von *Reiseschecks* müssen Sie am Bankschalter vorstellig werden, eine kleine Gebühr wird ebenfalls meist fällig.

### Information

Italien betreibt in Deutschland drei Fremdenverkehrsämter namens ENIT (Ente Nazionale Industrie Turistiche), in Österreich und Schweiz je eines. In Italien besitzt jede Provinz ein Verkehrsamt, das für die gesamte Provinz Auskünfte gibt (APT = Azienda di Promozione Turistica). Zusätzlich verfügen alle Städte und touristisch bedeutsamen Orte über eigene Informationsstellen (Details in den jeweiligen Texten). Vor allem in Südtirol und im Trentino sprechen die Mitarbeiter deutsch.

**Service-Nummer:** In Deutschland kann unter der gebührenfreien Nummer 0800/00482542 Infomaterial zu allen Regionen Italiens angefordert werden (Mo–Fr 8–20, Sa/So 9–14 Uhr).

\* *Italienische Fremdenverkehrsbüros*

**Deutschland**, Kaiserstr. 65, D-60329 Frankfurt/M. ☎ 069/259126, § 232894,

E-Mail: enit.ffm@t-online.de; Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa/So geschl.

Kontorhaus Mitte - 5. OG, Friedrichstr. 187, D-10117 Berlin. ☎ 030/2478398, § 2478399,

E-Mail: enit-berlin@t-online.de; Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa/So geschl.

Lenbachplatz 2, D-80333 München. ☎ 089/5313 17, § 534527, Mo–Fr 9–17 Uhr, Sa/So geschl.

E-Mail: enit-muenchen@t-online.de;

**Österreich**, Kärtnering 4, A-1010 Wien. ☎ 0043/1/505163012, § 5050248,

E-Mail: delegation.wien@enit.at;

Mo–Do 9–17, Fr 9–15.30 Uhr, Sa/So geschl.

**Schweiz**, Uraniastr. 32, CH-8001 Zürich. ☎ 0041/43/4664040, § 4664041, Mo–Fr 9–17 Uhr,

Sa/So geschl. E-Mail: enit@bluewin.ch;

Internet: [www.enit.it](http://www.enit.it)



## Internet

Wer zwischendurch schnell einmal seine Mails abrufen möchte, kann in größeren Städten auf zahlreiche Internet-Cafés und Call-Shops zurückgreifen. In kleineren Städten finden sich öffentlich zugängliche Terminals gelegentlich in Bars (mit ca. 4–5€/Std. relativ teuer) oder häufig auch in den Stadtbibliotheken (biblioteca comunale), dort meist umsonst, dafür nicht immer mit günstigen Öffnungszeiten. Viele Hotels und auch Campingplätze bieten außerdem an WLAN-Hotspots die Möglichkeit zur Einbuchung ins Netz. Dafür braucht man allerdings manchmal ein Guthaben, das sich in den Shops der italienischen Mobilfunkanbieter (TIM, Wind u. a.) erstehen lässt.

## Klima/Reisezeit

**Das Klima an den Oberitalienischen Seen ist noch nicht so ausgeprägt mediterran wie in Mittelitalien. Doch an der „Sonnenseite der Alpen“ wirkt alles ein bisschen üppiger und intensiver als im germanischen Norden.**

In den niedrigeren Lagen zieht der Frühling schon im Februar mit seiner Blütenpracht ein – und noch der Oktober zeigt sich mild und warm. Doch zur gleichen Zeit kann es in der Eisriesenwelt vom oberen Schnalstal kräftig schneien. Wegen der erheblichen Höhenunterschiede gibt es zwischen Brenner und Poebene bis zu zwanzig Klimazonen – während sich am Gardasee bereits die ersten Urlauber sonnen, sind die Ufer von Prager Wildsee oder Lago di Misurina in den Dolomiten noch tief verschneit. Generell sind die Temperaturen an den großen Badeseeen Lago di Garda, Lago d’Iseo, Lago di Como und Lago Maggiore ganzjährig mild, denn die Berge halten die kalten Nordwinde ab, die großen Wassermassen wirken zusätzlich ausgleichend.

Zu Ostern beginnt die Saison – im *April* und *Mai* grünt und blüht alles in fast subtropischer Vielfalt, Surfer finden ideale Windverhältnisse, die Temperaturen sind mild. Zum Baden ist es allerdings noch zu kühl. Der Mai ist eine wunderbare Zeit für Aktivurlauber, Kultur- und Landschaftsreisende, ebenso die erste *Juni-hälfte* – es ist warm, aber nicht zu warm. Doch schon im Lauf desselben Monats kann man spüren, wie es Tag für Tag heißer wird, die Badesaison beginnt. Den *August* sollte man – falls man nicht an die Schulferien gebunden ist – besser meiden: Die Badeorte an den Seen sind überfüllt, Staus auf den Uferstraßen und gestresstes Personal gehören zum Alltag. Im *September* beginnen in Bayern und Italien die Schulen, an den noch badewarmen Seen kehrt wieder Ruhe ein. Im Oktober ist Weinernte, die allerorts mit Festlichkeiten begangen wird – in Südtirol trifft man sich zum „Törggelen“, aber auch die Pilze sind jetzt reif, die Speisekartens locken mit Wildgerichten und Bergwanderer genießen die letzten schönen Tage.

**Wasser/Lufttemperaturen am Beispiel Gardasee:** Im Frühjahr (März bis Mai) beträgt die Wassertemperatur 9–18 Grad, die der Luft 15–24 Grad. Von Juni bis August steigen die Wassertemperaturen von 17 Grad bis zum Spitzenwert von 27 Grad, die Luft hat 24–32 Grad. Im September kommt man noch auf die angenehmen Werte von 22–17 bzw. 28–20 Grad, im Oktober/November fallen sie auf 15–10 und 20–10 Grad.



*Die Burg von Malcésine kann besichtigt werden*

## **Museen, Sehenswürdigkeiten, Galerien und Kirchen**

Museen und sonstige Sehenswürdigkeiten kosten fast immer Eintritt (meist zwischen 1 und 6 €). Wer nachweislich unter 18 oder über 65 ist, erhält in staatlichen Museen freien Eintritt. Schülern und Studenten wird oft Ermäßigung gewährt. Der Besuch von Kirchen ist in der Regel frei, nur in Verona kosten die wichtigsten Kirchen mittlerweile Eintritt – die Gelder werden zur Restaurierung und zum Erhalt der Kunstschätze verwendet.

• *Öffnungszeiten* Kirchen sind etwa von 7 Uhr früh bis 12 Uhr mittags offen. Dann wird unbarmherzig geschlossen und frühestens gegen 15 Uhr, oft erst 16 Uhr wieder aufgemacht, bis 19 oder 20 Uhr. Sonntags während den Messen ist keine Besichtigung möglich. Manche Kirchen sind bis auf die Gottesdienstzeiten ständig geschlossen, der Schlüssel ist gelegentlich in der Nach-

barschaft erhältlich.

Die Öffnungszeiten von **Museen** und **Sehenswürdigkeiten** sind je nach Saison unterschiedlich und werden nicht selten mehrmals im Jahr geändert. Einzige konstante ist, dass staatliche Museen montags fast immer geschlossen haben und man sie in den übrigen Tagen zwischen 9-14 Uhr meist geöffnet vorfindet.

## **Telefon**

Öffentliche Telefone funktionieren mit *magnetischen Telefonkarten* (carta telefonica), erhältlich für ca. 2,60 bzw. 5,20 € in Tabak- und Zeitschriftenläden, manchmal auch an Rezeptionen von Hotels und Campingplätzen. Vor dem Gebrauch muss die vorgestanzte Ecke abgebrochen werden. Die verbrauchten Beträge liest der Apparat von der Karte ab, bis sie leer ist. Eine zweite Karte kann man nachschieben, ohne dass das Gespräch unterbrochen wird. Die Gültigkeitsdauer der Karten ist meist auf ein oder zwei Jahre begrenzt. Als Alternative dazu gibt es *internationale Telefonkarten* (scheda telefonica internazionale), die etwa 10 € kosten. Damit kann man bis zu 6 Std. in Europa telefonieren und fährt so deutlich günstiger als mit den normalen Telefonkarten. Man führt sie jedoch nicht ins Telefon ein, sondern wählt eine

kostenlose Nummer (numero verde), die auf der Karte vermerkt ist – sowohl fürs Festnetz (rete fissa) wie fürs Handy (cellulare). Danach gibt man die Geheimnummer ein, die ebenfalls auf der Karte vermerkt ist und kann erst dann die Teilnehmernummer wählen. Vor jedem Gespräch wird das Guthaben angesagt.

- Wenn Sie **aus Italien** ins Ausland anrufen: Bundesrepublik Deutschland = 0049; Österreich = 0043; Schweiz = 0041; und die Null der Ortsvorwahl weglassen.
- Wenn Sie aus dem Ausland **nach Italien** anrufen: aus der BRD = 0039, aus Österreich = 04, aus der Schweiz = 0039. Wichtig: Die **Null der Ortsvorwahl** muss immer mitgewählt werden!
- Wenn Sie in Italien **innerhalb eines Fernsprechbereichs** (Provinz, Großstadt etc.) telefonieren, müssen Sie ebenfalls die Ortskennziffern mitwählen – also innerhalb der Stadt Verona 045, in Milano 02 etc.
- Täglich zwischen 22 und 8 Uhr telefoniert man um 50 % günstiger, um 30 % verbilligt sind die Tarife von Mo–Fr 18–22 Uhr, Sa 14–22 Uhr und So 8–22 Uhr.
- Wenn Sie eine italienische **Mobiltelefonnummer** anwählen, muss die 0 weglassen werden.

☐ **Mobiltelefon:** Sobald sich das Handy in eines der vier italienischen Handynetze eingebucht hat, kann man fast überall problemlos telefonieren und Anrufe entgegennehmen, Funklöcher treten nur vereinzelt in den Bergen auf. Man zahlt dann die jeweiligen Tarife des italienischen Netzbetreibers, zusätzlich werden für jeden Anruf so genannte Roaming-Gebühren Ihres Mobilfunk-Providers fällig. Spartipp: Wenn man sich vor der Reise beim eigenen Betreiber informiert, welches ausländische Netz das günstigste ist, kann man dieses vorab im Menü des Mobiltelefons einstellen. Wenn Sie aus Deutschland in Italien anrufen werden, zahlen Sie immer die Weiterleitungsgebühren – selbst wenn der Anrufer in Italien ist, wird das Gespräch über Deutschland umgeleitet. Auch für Anrufe auf Ihre Mailbox zahlen Sie doppelt: den Anruf aus Deutschland und die Umleitung auf die Mailbox in Deutschland (Tipp: absolute Rufumleitung Ihres Handys aktivieren). Für den, der viel telefoniert oder längere Zeit in Italien bleibt, lohnt sich eventuell der Kauf einer italienischen SIM-Karte von einer der vier italienischen Mobiltelefongesellschaften (TIM = Telecom Italia, Omnitel Vodafone, Blu und Wind). Sie kostet ca. 50 €, hat allerdings auch ein Gesprächsguthaben in derselben Höhe. Man bekommt damit eine italienische Nummer und muss die Gespräche, die aus dem Ausland kommen, nicht mitfinanzieren. Beim Kauf muss man den Personalausweis vorzeigen und eine Adresse (auch Hotel o. Ä.) in Italien haben.

## Übernachten

**An den Seen in Oberitalien finden sich Unterkünfte aller Art – von der stilvollen historischen Villa mit Seeblick bis zur einfachen Pension im alten Stadthaus, vom schlichten Agriturismo-Betrieb in den Bergen bis zum mondänen Viersternehotel im üppigen Landschaftsgarten.**

Problemmonate für individuell Reisende sind allerdings Juli und August. Vor allem im August, dem traditionellen Reisemonat für italienische Familienferien, sind in den Seeorten 90 % der verfügbaren Betten und Stellplätze ausgebucht. Vorbestellung ist dann ratsam, sollte jedoch am besten noch im Vorjahr erfolgen, um Erfolg zu haben. In der Hochsaison besteht auch häufig *Pensionspflicht*, d. h. Übernachtung

mit Frühstück und mindestens einer Mahlzeit (Halbpension = HP) wird berechnet, außerdem muss man mindestens drei Nächte bleiben. Auch Übernachtung mit Frühstückszwang (offiziell verboten) treibt die Preise oft in unkontrollierbare Höhen –



*Grand Hotel in Stresa*

wobei das Frühstück dann oft lächerlich gering ausfällt. Anders in der Nebensaison. Dann sind die Hoteliers froh, ihre Zimmer voll zu bekommen, und man kann noch hier und dort ein Schnäppchen machen. Lassen Sie sich vom italienischen Fremdenverkehrsamt in BRD, CH oder A die alljährlich aktualisierten Unterkunftsverzeichnisse (*Annuario degli Alberghi*) der Region bzw. Provinz oder Stadt schicken, die Sie bereisen wollen. Darin sind alle registrierten Hotels, Pensionen und *locande* (Gasthöfe), oft auch

Campingplätze und Ferienwohnungen mit Adresse, genauen Preisangaben, Öffnungszeiten und Hinweisen zur Ausstattung verzeichnet. In der Regel erhalten Sie diese Prospekte auch kostenlos bei den lokalen Informationsämtern. Diese helfen gelegentlich auch bei der Zimmersuche (in Südtirol fast überall, ansonsten eher sporadisch). Eine gute Möglichkeit, sich über Hotels verschiedener Preisklassen zu informieren sowie Reservierungen vorzunehmen, bietet das Internet.

Anbieter von *Ferienwohnungen* findet man über Tages- und Wochenzeitungen, große Auswahl am Lago Maggiore und Idro-See besitzt z. B. „Azur Freizeit GmbH“ (Kesselstr. 36, D-70327 Stuttgart, ☎ 0711/4093510, § 4093580, [www.azur-fewo.de](http://www.azur-fewo.de)), am Comer See lohnt ein Kontakt mit „La Breva“ (Lechner Str. 1, D-Ebenhausen, Info-Hotline in Deutschland ☎ 08178/3764, § 3917, Schweiz ☎ 01/7243763, [www.labreva.com](http://www.labreva.com)), die Informationsbüros am Comer See geben außerdem eine jährlich aktualisierte Broschüre über Ferienwohnungen heraus.

Die immer populärer werdenden *Agriturismo-Höfe* kann man im Internet abfragen und buchen, z. B. über [agriturismo.com](http://agriturismo.com), [agriturist.it](http://agriturist.it), [terranostra.it](http://terranostra.it), [turismoverde.it](http://turismoverde.it) u. a. Die Zimmer sind meist funktional ausgestattet, bestechen aber häufig durch die schöne Lage und Aussicht – und die hauseigene Küche ist fast immer erfreulich.

*Campingplätze* liegen an so gut wie allen Seen, besonders zahlreich sind sie im Südosten des Gardasees, im Süden des Iseo-Sees, um Domaso am Comer See und um Cannobio am Lago Maggiore. Geöffnet sind sie in der Regel etwa April/Mai bis September/Oktober, gelegentlich auch ganzjährig.

*Jugendherbergen* findet man z. B. in Riva (Gardasee), Como (Comer See) und Domaso (Lago Maggiore) sowie in den Städten Bozen, Bergamo, Mailand, Trento und Verona. Detaillierte Infos im Internet unter [www.ostellionline.com](http://www.ostellionline.com).

Die **Hotelpreise** im praktischen Reiseteil dieses Buches sind Ca.-Preise und beziehen sich auf ein **Doppelzimmer (DZ) mit Bad** und gegebenenfalls mit Frühstück. **Zimmer mit Etagedusche** sind als solche kenntlich gemacht. Wenn eine Preisspanne angegeben ist, meint die erste Zahl den Zimmerpreis in der **Nebensaison**, die zweite bezieht sich auf die **Hauptsaison** (Juli/August). **Halbpensionspreise** und **Jugendherbergstarife** sind pro Person angegeben.



*Palmen und Blütenduft: an der Uferpromenade von Iseo*

## Iseo-See (Lago d'Iseo)

**Der kleinste der vier großen oberitalienischen Alpenseen ist auch der am wenigsten bekannte. Und das ist gut so, denn ein Rummel à la Gardasee würde dem Iseo-See ganz und gar nicht bekommen.**

Die Orte, die für einen Urlaubsaufenthalt in Frage kommen, sind jedoch beschränkt – im Norden rahmen weitgehend steile Felsufer die schmale Wasserfläche ein, bei Lovere dominieren Fabrikanlagen, die natürlich auch die Wasserqualität beeinträchtigen. Der breite Süden mit seiner mediterran anmutenden Vegetation ist das eigentliche Touristenzentrum. Vor allem um das freundliche Städtchen *Iseo* liegen zahlreiche Hotels und Campingplätze, letztere so gut wie immer direkt am See und meist mit guten Bademöglichkeiten. Größter Leckerbissen für Individualisten ist *Monte Isola*, eine steil aufragende und vollständig bewaldete Insel dicht vor dem Ostufer, in deren Umkreis auch das sauberste Wasser des Sees zu finden ist.

\* *Anfahrt/Verbindungen* PKW, am besten auf der Autobahn A 4 von Verona oder Mailand nach Iseo am Südende vom See. Die SS 42 ab Bolzano führt das Valcamonica hinunter und trifft in Lovere ans Nordende des Sees, ist aber langwierig.

**Bahn**, ab Brescia privat betriebene Nebenlinie **FNM** (Ferrovie Nord Mailand) über Iseo am Ostufer entlang bis Pisogne und weiter das Valcamonica hinauf bis Edolo. Verbindungen etwa stündl.

**Schiff**, die Fahren der **Navigazione sul Lago d'Iseo** ([www.navigazione.lagoiseo.it](http://www.navigazione.lagoiseo.it)) laufen etwa stündl. die meisten Orte am See an, außerdem die Insel Monte Isola (→ unten). Detaillierter Fahrplan an jeder Anlegestelle erhältlich. Verschiedene Ausflugs- und Kreuzfahrten (z. T. mit Lunch an Bord) können gebucht werden.



## Iseo

(ca. 8000 Einwohner)

Rundum gemütliches Urlaubsstädtchen, bei weitem das beste Standort am See. Beliebt bei Deutschen und Niederländern, an Wochenenden auch Ausflugsziel für die Bewohner der nahen Städte Bergamo und Brescia. Nicht immer geht es daher leise und beschaulich zu.

Hinter der Uferpromenade mit frisch gepflanzten Palmen, an der sich tagsüber Angler und Spaziergänger treffen, erstreckt sich ein kleines Altstadtviertel mit engen Gassen und der zentralen Piazza Garibaldi, auf der ein moosbewachsener Steinklotz mit der Statue des Risorgimento-Helden steht. Wochentags findet hier der Markt statt. Im Café unter den Arkaden kann man in Ruhe die neuesten deutschen Zeitungen lesen. Ein Freibad liegt westlich vom Ort.



### Information/Übernachten

• **Information** IAT, am See, Lungolago Marconi 2. Hotelverzeichnis, exzellente Seekarte mit Fußwegen und diverses Prospektmaterial. Es wird Deutsch gesprochen. Mo–Sa 9–12.30, 15.30–18.30, So 9–12.30 Uhr. ☎ 030/98209, § 981361, [www.bresciaholiday.com](http://www.bresciaholiday.com)

• **Übernachten** Nur zwei der über zehn Hotels liegen im unmittelbaren Zentrum, dazu gibt es über ein Dutzend Campingplätze unterschiedlicher Qualität.

\*\*\*\* **Iseo Lago Hotel Resort (7)**, komfortable Anlage westlich von Iseo, nahe Camping Sassabaneck. Pool mit zwei Becken, Fitness-Center mit Sauna und Solarium, Tennis, Garage. Zimmereinrichtung gehobener Qualität, jeweils TV, schöne Bäder. DZ mit Frühstück ca. 130–170 €. Auch Apartments werden vermietet. ☎ 030/98891, § 9889299, [www.iseolagohotel.it](http://www.iseolagohotel.it)

\*\*\* **Ambra (5)**, Porta G. Rosa 2, ganz zentral an der Uferpromenade, wenige Meter von der Schiffsanlegestelle. Ordentliches Haus mit gutem Service, Zimmer mit TV und Balkon und teilweise Seeblick. DZ ca. 80–100 €, Frühstück extra, kein Ristorante. ☎ 030/980130, § 9821361, [www.ambrahotel.3000.it](http://www.ambrahotel.3000.it)

\*\* **Milano (3)**, Lungolago Marconi 4, gepflegtes Haus direkt am See, breite Gänge und komfortable Zimmer mit Teppichböden, TV und geschmackvoll-rustikalem Mo-

biliar. Niederländisch-italienische Leitung. Zimmer nach hinten wegen der dortigen Nachbarn recht laut. DZ mit Frühstück ca. 74–84 €. ☎ 030/980449, § 9821903, [www.hotelmilano.info](http://www.hotelmilano.info)

\*\* **Arianna (12)**, Via Roma 78, an der Durchgangsstraße gelegen, ca. 600 m vom See, dafür relativ günstig. DZ ca. 50–70 €, Frühstück extra. ☎ 030/9922082, § 9821804, E-Mail: [ariannahoteliseo@tin.it](mailto:ariannahoteliseo@tin.it)

**Camping Del Sole**, ca. 1 km westlich von Iseo, einer der besten Plätze am See, flaches Wiesengelände mit Bäumen, Stellplätze teils direkt am See, Bungalows, Tennis, Pool, ☎ 030/980288, § 9821721, [www.campingdelsole.it](http://www.campingdelsole.it)

**Caravan Camping Sassabaneck**, westlich benachbart zu Del Sole, Wiesenfläche mit Bäumen, benachbart großes Sportzentrum mit mehreren Tennisplätzen und drei großen Pools (für Camper gratis). ☎ 030/980300, § 9821360, [www.sassabaneck.it](http://www.sassabaneck.it)

**Camping Iseo**, unmittelbar östlich von Iseo, Wiese mit Weinstöcken und Bäumen zwischen wenig befahrener Bahnlinie und Ufer, neue Sanitäranlagen. ☎/§ 030/980213, [www.campingiseo.it](http://www.campingiseo.it)

Weitere Plätze in Richtung Clusane sind **Le Bettulle**, **Clusane** und **Girasole**, östlich von Iseo liegen u. a. die Plätze **Quai**, **Punta d'Oro** und **Covelo** zwischen See und Bahnlinie.

### Essen & Trinken/Nachtleben/Sport

**Il Bruco (2)**, Lungolago Marconi 20, schöner Blick aufs Wasser, dazu gute Pizza, *gnocchi* (Teigklößchen) oder Forelle aus dem See.

**Ai Platani (1)**, großes Freiluftlokal an der Uferpromenade, herrlicher Seeblick, Küche bisher besser, als die Lage vermuten lässt, große Portionen und ebensolche Pizzen.

**Il Volto (4)**, Via Miroilte 33, etwas zurück vom See an der Hauptstraße landeinwärts. Schöne Osteria mit rustikalem Ambiente, wunderbarer Küche (ein Michelinsterne) und exquisiter Weinauswahl – in jeder Hinsicht zu empfehlen. Mi und Do-Mittag geschl.

**Osteria del Doge (9)**, Vicolo della Pergola 7, schräg gegenüber vom Il Volto ein Gäschen hinein, im schönen Kellergewölbe und im Stockwerk darüber werden zum Festpreis von ca. 23 € (ohne Getränke) bevorzugt neapolitanische Spezialitäten serviert,

denn Chef Antonio Massaro stammt aus der Stadt am Vesuv. Essen und Service laut Leserschrift hervorragend. Mo/Di geschl.

**Al Castello (11)**, Via Miroilte 53, ebenfalls nur wenige Meter vom Il Volto entfernt, weitere gute Adresse, Eingang im Innenhof, wo im Sommer auch Tische stehen. Im Nachbarhaus eigene Pasticceria. Mo-Abend und Di geschl., im Sommer nur abends geöffnet.

**Ca' de Cindri di Pezzotti Riccardi**, Via Duomo 46, schlichte, kleine Osteria mit nettem Wirt, lecker sind die hausgemachten Nudeln.

• **Weinlokale** Südlich des Iseo-Sees erstreckt sich das Weinbaugebiet Franciacorta, Enotecche sind deshalb in Iseo nicht rar.

**Enoteca Teatro Eden (6)**, in einem ehemaligen Kino unter den Arkaden der Piazza Garibaldi, vorne klassisches Café, hinten gemütliche Enoteca, wo man sich in Ruhe in die



Weine der Franciacorta „einarbeiten“ kann. **Enoteca Iseo (10)**, Via Mirolte 41, kurz vor dem Restaurant „Al Castello“ – ein Tresen, eine Handvoll Tische und viel Wein.

• **Eis Leon d'Oro**, an der Anlegestelle, fantastisches Eis in riesiger Auswahl.

• **Nachtleben Barrier's (4)**, neben dem Hotel Milano, zentral gelegene Gewölbe mit Tanzfläche.

• **Sport Sassabaneke**, großes Sportzentrum westlich vom Ort, mehrere Schwimmbecken, Tennis, Liegewiese, Badestrand, Sauna, Wasserski-, Segel- und Windsurfschule, Tretboote u. a. Eintritt je nach Saison ca. 7,50–12 €.

**Lido Belvedere**, Freibad westlich vom Ort, 150 m Strand, Liegewiese, Pool mit Rutsche und Kinderspielplatz. Mai bis September, Eintritt je nach Saison ca. 7,50–10 €.

**Sehenswertes:** Wo die Via Mirolte an der Piazza Garibaldi beginnt, steht das von außen gänzlich unscheinbare Kirchlein *Santa Maria del Mercato*, errichtet im 14. Jh. von der Adelsfamilie Oldofredi. Eine Überraschung bietet der Innenraum, denn dort findet man gut erhaltene Fresken verschiedenen Alters, nämlich aus dem 15., 16. und 18. Jh., die sich stilistisch deutlich unterscheiden. Die wichtige *Burg der Oldofredi* aus dem 11. Jh. steht ebenfalls noch, nämlich am Ende der Via Mirolte, dort ist heute die städtische Bücherei untergebracht.

Etwas abseits vom Zentrum steht an der gepflasterten Piazza Sagrato di Sant'Andrea die Kirche *Sant'Andrea* aus dem 11. Jh. mit eindrucksvollem Glockenturm und dem Grab von Giacomo Oldofredi in der Fassade. Der Innenraum besitzt eine reich verzierte Gewölbedecke aus der Renaissance, neben dem Altar fällt die

prächtige Orgel auf, dahinter ein Abendmahlsgemälde in ungewöhnlicher illusionistischer Perspektive.

### **Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino**

Zwischen Iseo und dem Nachbarort Clusane (→ S. 167) erstreckt sich am Seeufer ein etwa 2 qkm großes Torfmoor, das zu Fuß bequem vom Zentrum aus zu erreichen ist. Das Feuchtraumbiotop bietet interessante Spaziergänge auf schilfgesäumten Wegen abseits der Uferstraße, im Frühjahr blühen hier tausende von Seerosen. Überblicken kann man das Sumpfgelände am besten vom Vorplatz der Cluniazenserklösterkirche *San Pietro in Lamosa*, deren wunderbare romanische Substanz schon allein einen Besuch wert ist.



*Im Ortszentrum von Iseo*

## **Seerundfahrt (von Iseo nach Norden)**

Anfangs ist immer wieder der Klotz der Monte Isola im Blickfeld, im Norden rücken dann die steilen Felswände beider Ufer enger zusammen. Leider herrscht viel Durchgangsverkehr, denn ein nicht abreißender Strom von Schwerlastern pendelt zwischen Brescia und dem industrialisierten Valcamonica nördlich vom See. Alternative: Bis Pisogne (und weiter das Valcamonica hinauf bis Édolo) kann man auch mit den schmucken Zügeln der FNM fahren.

- ☐ **Halbinsel von Montecolo:** steiles, grünes Kap, sehr ruhig, dichter Baumbestand, hauptsächlich Zypressen und Oliven, um Pilzone jedoch durch Ferienhäuser zersiedelt. Am Fuß der Halbinsel mehrere einfache Campingplätze.

- U **Sulzano**: Hauptfährafen für die gegenüberliegende Insel Monte Isola (ca. 2,60 € hin und zurück, Überfahrten etwa alle 15 Min.).
- U **Sale Marasino**: ebenfalls häufige Überfahrten nach Monte Isola. Die klassizistische Pfarrkirche *San Zenone* gegenüber der Anlegestelle ist vollständig mit Wand- und Deckenmalereien bedeckt.



Laune der Natur: „Piramidi di Erosione“ bei Cislano

- U **Marone**: größerer Ort mit historischem Kern, dahinter erhebt sich der *Monte Guglielmo* (1949 m), am Seeufer liegen Campingplätze. Eine 8 km lange, extrem enge und steile Serpentinstraße zweigt hier nach *Zone* ab. Nach etwas mehr als der Hälfte der Strecke kommt man nach *Cislano*, wo linker Hand die erodierten Felspitzen der „Piramidi di Erosione“ einen interessanten Blickfang bieten.

*Nördlich von Marone beginnt eine ausgedehnte Tunnel- und Galerienstrecke bis kurz vor Pisogne. Wunderschöne Ausblicke auf die gegenüberliegende Steilküste von Castro.*

## Pisogne

**Industriestädtchen mit engen Gassen, Laubengängen und Torbögen im altem Ortskern, davor eine schöne, breite Seepromenade.**

Am zentralen Uferplatz steht die 1250 erbaute *Torre del Vescovo*, ein bewaffneter Stützpunkt des Bischofs von Brescia, um von den Stadtbewohnern Abgaben einzutreiben. Säumige Zahler wurden in Käfigen öffentlich zur Schau gestellt, 1518 sollen hier acht der Hexerei bezichtigte Frauen verbrannt worden sein. Die klassizistische Kathedrale *Santa Maria Assunta*, ein wenig weiter landeinwärts, besitzt eine unvollendete „Kreuzigung“ von Poggi im Presbyterium und die Gebeine des römischen Märtyrers San Constanzo (zweite Kapelle rechts).

Größte Sehenswürdigkeit ist die Kirche *Santa Maria della Neve* am nördlichen Stadtrand, deren Wände und Gewölbe ein herrlicher Freskenzyklus von Romanino bedeckt, entstanden 1534. Fern der Adelshöfe hatte Romanino hier so malen können,

wie er selber es sich wünschte. Sehr realistisch, teils auch ins Groteske und Maskenhafte verzerrt, ist die Passion Christi dargestellt, eine große Kreuzigungsszene beherrscht die innere Frontseite.

• *Öffnungszeiten* Santa Maria della Neve, Di–So 9.30–11.30, 15–18 Uhr.

• *Übernachten* **Camping Eden**, schönes, grünes Gelände fast direkt im Zentrum, davor ein

schmaler Badestrand. ☎/§ 0364/880500, [www.comune.pisogne.com](http://www.comune.pisogne.com). [www.alberghi/eden.htm](http://alberghi/eden.htm)

## Lóvere

(ca. 5500 Einwohner)

**Größter Ort am See, schöne Piazza mit hohen, übereinandergestaffelten Hausfassaden, davor lange, teils von Nadelbäumen beschattete Seepromenade. Herrlicher Blick aufs gegenüberliegende Ufer, das Panorama in Richtung Süden veranstalten allerdings die ausgedehnten Fabrikanlagen auf der Halbinsel von Castro – dafür gibt es eine schöne Badezone und das Sportcenter „L'Ora“ mit Schwimmbädern und Nautikcenter.**

Die Renaissancekirche *Santa Maria in Valvendra* aus dem 15. Jh. nördlich vom Zentrum beeindruckt durch ihre schiere Größe, damals war Lóvere unter dem Schutz Venedigs ein bedeutendes Handelszentrum für Wolle. Ein Palazzo an der südlichen Uferstraße beherbergt die *Galleria Tadini*, eine Gemäldesammlung venezianischer und lombardischer Maler des 15.–18. Jh., u. a. Werke von Tiepolo und Bellini, dazu Wandteppiche, Porzellan und Miniaturen.

Bei der weiteren Seemrundung den Abzweig nach *Castro* nicht verpassen, die Hauptstraße SS 42 führt weiter zum nahe gelegenen *Lago d'Endine* (→ *Lago d'Iseo*/Umgebung).

• *Öffnungszeiten/Preise* Santa Maria in Valvendra, tägl. 10–12, 16–18 Uhr; *Galleria Tadini*, Ende April bis Ende Okt. Di–Sa 15–19, So 10–12 und 15–19 Uhr, Mo geschl. (außer August), Eintritt 5 €. ☎ 035/960132, [www.accademiataadini.it](http://www.accademiataadini.it)

• *Information* in der Fahrradgestelle, tägl. 9–12, 14.30–18 Uhr. ☎ 035/962178, § 962525, [www.ap.t.bergamo.it](http://www.ap.t.bergamo.it)

• *Übernachten* \*\*\* **San Antonio**, Piazza XIII Martiri 2. Einfaches Mittelklassehotel direkt am Hauptplatz, von der Terrasse schöner Seeblick. DZ ca. 60–68 €, Frühstück extra. ☎/§ 035/961523.

**Giardino sul Lago**, Via Bergamo 10/12, Nähe Sportzentrum. Im Grünen gelegenes Bed & Breakfast mit Sicht auf den Iseo-See. DZ ca. 52–72 €. ☎ 035/960767, [www.giardinolago.com](http://www.giardinolago.com)

*Zwischen Castro und Riva di Solto schönstes Streckenstück der Seemrundung – mächtige Steilküste mit turmhohen Wänden, fast senkrecht, z. T. sogar überhängend.*

- ↳ **Riva di Solto:** schmal an den See gebaut, die Straße führt direkt am befestigten Ufer entlang. Auf einem Plateau hoch über Riva di Solto schwebt gleichsam das altertümliche Örtchen *Zorzino* mit herrlichem Panoramablick.

• *Übernachten/Essen & Trinken* **Castello di Zorzino**, in Zorzino, urige Unterkunft in einem turmartigen Gemäuer mit Nebengebäude. Drei große Apartments (im Haupthaus jeweils mit Kamin), rustikal-gemütlich eingerichtet, ruhige, grüne Umgebung. Im nahe gelegenen Hotel/Restaurant **Miranda**

kann man essen und den Swimmingpool benutzen. Nur wochenweise Vermietung, ca. 200–700 €. ☎/§ 035/982437, <http://web.tiscalinet.it/zorzino>  
**Camping Trenta Passi**, nicht direkt am See, ganzjährig geöffnet. ☎ 035/986000.

- ↳ **Tavernola Bergamasca:** Die Durchgangsstraße verläuft direkt am Wasser, oberhalb davon schöne Häuserfronten. Dahinter die Dorfkirche, die mit ihrem warmen, dämmerigen Licht zu einem Moment der Besinnung einlädt. Ein Großteil der Häuser



Anlegestelle in Lóvere

liegt am Berghang weit oberhalb vom See. Neben dem Ort die aufgerissenen Felsflanken von Kalksteingruben und ein lautes Schotterwerk.

- U **Predore:** kleines Dörfchen mit wenigen Gassen und mächtiger Pfarrkirche. Hoch über dem Ort befindet sich die weiße Kirche *San Gegerio*, beschilderter Fußweg ab der Piazza an der Durchgangsstraße. Das Restaurant „Il Cantiere“ liegt in einem kleinen Garten direkt am See.
- U **Sarnico:** Das Städtchen am schlauchförmigen Ausfluss des Sees wirkt wenig anheimelnd, es herrscht viel Durchgangsverkehr, man lebt von der Herstellung von Motorbooten. Die Werft „Riva“ ([www.riva-yacht.com](http://www.riva-yacht.com)) an der Straße nördlich vom Ort zählt zu den exklusivsten Sportbootherstellern der Welt, legendär sind vor allem ihre Boote aus Mahagoniholz, die aber seit zehn Jahren nicht mehr hergestellt werden. Das kleine Altstadtviertel kann man auf einer hübschen Fußgänger-gasse durchqueren.
- U **Clusane:** Knapp unterhalb von Iseo gelegen winkelt sich eine kleine Altstadt mit handtuchschmalen Gassen um den verfallenen Palazzo Carmagnola. Davor erstreckt sich eine moderne Uferpromenade, im Umkreis liegen fünf Campingplätze zwischen Straße und Seeufer. Clusanes Dreh- und vor allem Angelpunkt ist der Fisch. Allmorgendlich stechen die Fischer mit ihren traditionellen Kähnen in See, nachmittags verarbeiten sie den Fang und hängen die Fische zum Lufttrocknen an der Hafentmole auf. Abends kommen dann Gäste aus der ganzen Region, um in einem der zahlreichen Restaurants zu essen. „Non solo tinca!“ („Nicht bloß Schleie!“) – so bekannt ist Clusane in Italien für seine Spezialität „Tinca al forno“, also im Ofen gebackenen Schleie, dass man im November ein ganzes kulinarisches Fest unter diesem Motto ins Leben gerufen hat, außerdem im August die „Woche der Schleie“ feiert.



## 168 Iseo-See (Lago d'Iseo)

Daneben gibt es aber auch ein Seesardinenfest, ein Fest des getrockneten Fisches und ein „Kastanien & Vino Novello“-Fest.

• *Essen & Trinken* **El Gallo**, Via Risorgimento 46, gemütliches und authentisches Restaurant an der Einfahrt in die Altstadt. Gutes und mächtiges Essen, dessen Qualität sich herumgesprochen hat, immer gut besucht. Menü um die 20 €. Di geschl. ☎ 030/9829200.

**Osteria del Conte**, Via Ponte 58, Fisch und Meeresgetier in etwas aufgesetzter Atmos-

phäre, schöne Terrasse. Nicht billig, Menü ab 35 €.

**Taverna del Merchante**, Largo Piazza Vecchia, kleines, intimes Ristorante mit einigen Gästezimmern, Menü um 20 €. Mi geschl. ☎ 030/9829202.

**Sole**, Via Risorgimento 70, preisgünstiges, trotzdem recht gutes Touristenlokal an der Durchgangsstraße, ab 15 €.



### **Punta dell'Est: Restaurant mit Blick**

Fast verführerisch schön liegt dieses Drei-Sterne-Hotel/Restaurant am Ende der Uferpromenade direkt am See. Vor dem Haus sitzen die Essensgäste am Beginn einer langen Mole mit herrlichem Seeblick, hinten auf einer blumengeschmückten Terrasse, die nur wenige Zentimeter über den Seespiegel hinausragt. Der Service ist aufmerksam, die Küche hervorragend, das Bemühen um Qualität überall erkennbar. Zum Hotel gehört auch ein großer Garten mit Parkplatz. DZ ca. 57–75 €, Frühstück extra, Restaurant Mo geschl.

**Kontakt** \*\*\* Punta dell'Est, Via Ponta 163, ☎ 030/989060, § 9829135, [www.hotelpuntadellest.com](http://www.hotelpuntadellest.com)

## Monte Isola

(ca. 1800 Einwohner)

**Das Juwel am Iseo-See, eine dicht bewaldete, steil aufragende Insel mit mehreren Ortschaften – die größte in einem europäischen Binnengewässer. Ideal zum Wandern und Relaxen, denn Autos sind verboten.**

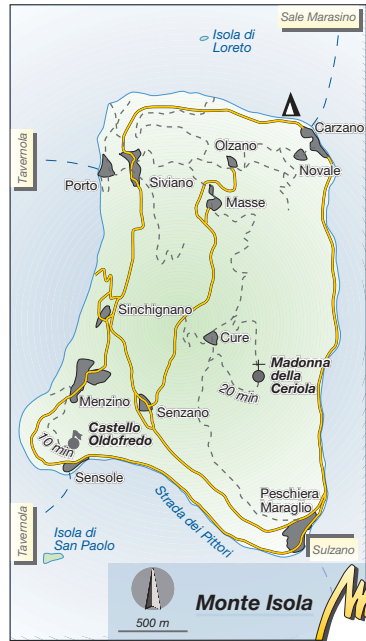
Schon die Überfahrt macht viel Spaß, zwischen Sulzano und Peschiera Maraglio pendeln hauptsächlich Inselbewohner. Zum Arbeiten und Einkaufen fährt man aufs Festland, zur Mittagspause mal eben zurück, dann geht's wieder hinüber. Eine Straße umrundet das ganze Massiv, jeder Insulaner besitzt ein Mofa oder einen Roller. Abgesehen von dem sporadischen Geknatter herrscht himmlische Ruhe, denn Touristen dürfen nur Fahrräder benutzen. Da auf Monte Isola weitgehend Steilküsten vorherrschen, gibt es kaum richtige Badestrände, aber doch immer wieder Stellen, wo man ins Wasser steigen kann. Die Wandermöglichkeiten sind dagegen vielfältig. Eine Inselumrundung dauert ca. 2,5–3 Std. (9 km) und von allen Orten führen Wege hinauf zur Wallfahrtskirche *Santuario di Madonna della Ceriola*, die in 600 m Höhe auf der Spitze der Insel thront.

Monte Isola war früher das Zentrum der italienischen Netzweberei. Fast 90 Prozent aller Fischernetze („rete“) wurden hier hergestellt. Heute gibt es noch zwei Webereien, eine in Porto und eine in Peschiera Maraglio. Hergestellt werden allerdings nur noch Sportnetze und Hängematten.

• **Anfahrt/Verbindungen** Die kürzeste Verbindung besteht ab **Sulzano** am Ostufer nach **Peschiera Maraglio**, eine Fähre pendelt auf der nur 800 m langen Strecke alle 15 Min. Etwa stündlich gibt es außerdem Verbindungen von **Sale Marasino** nach **Carzano**, außerdem am Westufer etwa stündlich von **Tavernola** nach **Sensole** und **Porto Siviano**. Im Übrigen laufen fast alle sonstigen Seefahrten die Insel an. Mehrmals täglich gehen z. B. Schiffe direkt ab **Iseo**, **Sarnico** und anderen Küstenorten.

## Ziele auf der Insel

- U Peschiera Maraglio:** Hauptort der Insel, steil an einen Hang gebaut. Hinter der schlichten Uferpromenade mit einer Handvoll Shops und zwei, drei Fischtrattorie



• **Unterwegs auf Monte Isola** In der Saison verkehrt mindestens stündlich der Inselbus **Pulmino**. Die Routen sind auf den vor Ort erhältlichen Karten rot eingezeichnet, z. B. die Strecke von Peschiera über Sensole, Menzino und Sivanio nach Carzano. Die anderen eingezeichneten Straßen sind für Motorroller ausgelegt.

Im Sommer dürfen keine **Fahrräder** vom Festland auf die Insel gebracht werden, es gibt aber mehrere **Verleihstationen**.

## 170 Iso-See (Lago d'Iseo)

findet man handtuchschmale Gassen und winklige Treppen. Stützbögen, Balkone und Wäscheleinen prägen das Bild, wie man es sonst nur von Bildern aus Neapel kennt. Es gibt einige Stadtpaläste mit schönen Säulenfronten, auch die klassizistische Pfarrkirche mit ihren Wand- und Deckengemälden ist einen Blick wert. Spaziert man von der Anlegestelle nach links, kommt man an Ferienhäusern mit idyllischen Gärten vorbei und erreicht schnell das einzige Hotel. *Strada dei Pittori*, Straße der Maler, wird dieser Weg nach Sensole genannt, da hier am sonnenbeschienenen Südufer häufig Hobbykünstler anzutreffen sind.

• *Information* in Peschiera Maraglio,  
☎ 030/9825088.

• *Übernachten* \* **La Foresta**, in Peschiera Maraglio von der Anlegestelle ca. 200 m nach links. Familiäres Haus mit schattigem Garten direkt am Wasser, zehn Zimmer, große Balkons mit Seeblick, wunderbar ruhig, mit Ristorante (Mi geschl.). DZ mit Frühstück 73 €.

☎ 030/9886210. ☎ 030/ 9886210, § 9886455.

Je ein weiteres Hotel gibt es in Sensole, Peschiera Maraglio und Siviano, in Sensole außerdem noch Apartments.

• *Essen & Trinken* Fisch aus dem See wird in allen Insellokalen angeboten. Eine besondere Spezialität ist *sardine alla griglia* – bis zu zehn Fischarten, tagelang an der Sonne getrocknet und in Öl eingelegt.

**Del Pesce**, an der Seepromenade, von den Schwestern Archetti geführte Trattoria in einem Palazzo aus dem 15. Jh. mit schönem Portico.

**La Spiaggetta**, am Südufer, kurz nach dem Albergo La Foresta. Wunderschön überwachsene Terrasse am See, leckere Fischspezialitäten, z. B. *sarde con polenta*. Di geschl.

• *Sonstiges* **Bank** mit Bancomat vorhanden.

U **Sensole**: von Ferienwohnungen und Restaurants geprägte Ufersiedlung. Vorgelagert liegt die kleine *Isola San Paolo*, seit langem im Besitz der Brescianer Waffenfabrikantendynastie Baretta.



Fischer in Peschiera Maraglio

\* *Übernachten* \*\* **Sensole**, gut ausgestattetes Haus mit Restaurant (Do geschl.) an der Uferstraße, an der Seeseite der Garten des Hauses. DZ ca. 65–75 €, Frühstück extra. ☎/§ 030/9886203, [www.paginegialle.it/sensole](http://www.paginegialle.it/sensole)  
**Vittoria**, Neubau am Seeufer, Ein-Zimmer-Apartments (28 qm), eigene Badestelle und

Restaurant am See. Vermietung wochenweise (Sa bis Sa) für ca. 285–375 € oder übers Wochenende (Fr bis So). ☎/§ 030/9886222, [www.monteisola.com/vittoria](http://www.monteisola.com/vittoria)  
 \* *Essen & Trinken* Besonders schön, allerdings nicht billig, speist man im Gartenlokal **Del Sole** direkt am See, Mi geschl.

U **Menzino**: Große Terrassen erlauben hier eine moderne Ferienarchitektur. Optisch recht imposant ist die Ruine des *Castel Oldofredo* aus dem 15. Jh. (keine Besichtigung). Aufstieg: Von Sensole kommend vor der Ortstafel Menzino den Fahrweg bergauf abbiegen, ca. 10 Min.

U **Siviano**: der zentrale Inselort, Schule und Gesundheitsstation befinden sich hier. Das organisch gewachsene Zentrum ist für Autos fast zu eng. Die im 18. Jh. erbaute Dorfkirche besitzt Wandmalereien, Seitenaltäre und Weihwasserbecken zeigen Marmorintarsien.

Am See unterhalb liegen die wenigen Häuser des Hafenvörländchens **Porto** mit einem netten kleinen **Albergo/Ristorante**.

\* *Übernachten/Essen & Trinken* **Canogola**, kleines Haus mit nur 7 Zimmern. Schön überwachsene Speiseterrasse mit Seeblick und eigenem Badeplatz. Sehr ruhig, DZ ca.

55–60 €, Frühstück extra. Restaurant Di geschl., um Reservierung wird gebeten. ☎/§ 030/9825310.

U **Carzano**: an der Nordostecke der Insel. Frachthafen, Müllumladestation und Tankstelle sind hier zu finden, aber auch ein schöner *Parco Pubblico* direkt am See und der einzige Zeltplatz der Insel. In der Werft „Cantiere Nautico Ercole Archetti“ werden in traditioneller Weise Holzboote gefertigt.

Nördlich vorgelagert liegt die mit einer schlossähnlichen Villa bebaute *Isola di Loreto*, ebenfalls in Privatbesitz der Familie des bekannten Waffenhersellers Beretta.

\* *Übernachten* **Camping Monte Isola**, ansprechender Platz am westlichen Ortsende, unmittelbar hinter dem *Parco Pubblico* am Seeufer. Auf den Hangterrassen stehen Wohnwagen, für Zelte gibt es ein eigenes Rasenstück weiter oberhalb. Vermietung von Bungalows, Restaurant. Zur Anlage gehört auch ein Bogensportgelände, hier kann

man auf fest stehende Plastiktiere schießen. Der Platzbetreiber und seine Frau sprechen Deutsch. April bis Okt. ☎ 030/9825221.

\* *Essen & Trinken* Besonders hübsch sitzt man in der Bar **Chiosco** im *Parco Pubblico* direkt am Seeufer.

U **Santuario Madonna della Ceriola**: Von allen Richtungen gelangt man auf schönen Wegen zum Inselheiligtum auf dem 600 m hohen Gipfelberg. Von der im 15. Jh. erbauten Kirche hat man bei klarem Wetter einen prächtigen Rundumblick über den Iseo-See. Im Inneren sind Votivtafeln ausgestellt, die von geheilten Gläubigen gestiftet wurden. Unterhalb der Anlage liegt neben einem verlassenen Bauernhof ein ausgedehnter Picknickplatz. Im Kirchhof bietet eine Pilgerstube einen bescheidenen Imbiss an.

### Wanderung von Peschiera Maraglio zum Santuario

Die Straße nach Senzano nehmen, der Abzweig zum Santuario ist beschildert. In etwa 50 Min. kommt man über die höchstgelegene Ortschaft Cure zur Kirche an der Spitze der Insel. Im Sommer sind auf diesem Weg ständig Wanderer unterwegs.