



Einmal einkehren reicht hier nicht: MareMio In Lisanza am Lago Maggiore

Oh Mare Mio!

Immer wieder gerne – von den Freuden der Wiederholung

Stärkstes Merkmal einer außergewöhnlich nützlichen Adresse: Wenn gleich am Ende der ersten Einkehr das dringende Bedürfnis nach einer erneuten Tischreservierung aufkommt. Wenn unmittelbar nach dem Mittagmahl ein Abendessen im selben Haus möglich erscheint. In Spitzenhäusern ißt man hervorragend, man fühlt sich auf kultiviertem Niveau versorgt, satt und zufrieden, aber das war's dann auch oft. Luxus macht satt, manchmal auch platt. Vielleicht besucht man den Ort später mit Freunden oder an einem persönlichen Gedenktag. Aber nur dem Einfältigen schmeckt es sechsmal hintereinander in ein und demselben Spitzenrestaurant. Nur große Oper ist bekanntlich so reizlos wie nur Imbissbude. Dann gibt es noch Statusesser, sie studieren Food-Magazine, reisen viel und preisen heute den archaischen Geschmack von fettarmen Isländisch Moos, morgen die unverbrauchte Volksküche in Peru und übermorgen wird pflichtschuldig die

nächste Hochsaueri absolviert. „Neulich, dieses Gelbflossen-Ceviche, eine Offenbarung!“ Variatio delectat, gelebte Vielfalt erfreut. Die stets gleich gestrickten Hofberichte wohlstandsmüder Luxusopfer langweilen aber.

In meinem kulinarischen Gedächtnis bleibt manches Sternelokal, viele auf den ersten Blick recht bescheidene Tische leuchten aber intensiver und sie bleiben, auch mehrmals in dichter Folge besucht, überaus genießbar in der Erinnerung. Es sind Plätze, an denen Appetit und Lebenshunger gestillt wurden. Das erste Lokal dieser Art durfte ich vor mehr als 40 Jahren auf einer Ägäis-Tour erleben. Eine Woche lang, jeden Abend. Vaggelis auf Patmos, nicht unten im Hafen von Skala, sondern oben im alten Hora. Ich war damals mit meinem Bruder unterwegs, ich Student, er Praktikant, bescheidenes Budget. Das Taxi nach Hora kostete nie das Gleiche. Wenn der Fahrer gnädig war, bestellten wir eine Vorspeise und den Fang des Tages, bei höherem Fahrpreis gab es Calamares vom Holzkohlegrill, Brot und reichlich Wein.

Vaggelis hatte damals noch keine Reservé-Schildchen und keine griechischen Flechtstühle aus Vietnam. Obwohl es nie nötig gewesen wäre, reservierten wir jedesmal einen Tisch unter dem siebenmal leuchtenden Sternenhimmel. Am Ende unseres einwöchigen Abendseminars war unter anderem die Doktorarbeit meines Bruders durchdiskutiert und so gut wie abgeschlossen. In einem Hautempel wären wir vermutlich nie soweit gekommen. Aus diesem einen und tausend anderen Gründen gehören Seriengasthäuser zu jenem Humankapital, das ein Leben bereichert. Sommerferien ohne eine Lieblingseinkehr, der man blind vertrauen kann, sind keine Sommerferien, sondern ein langes Examen.

Meine neueste Lieblingseinkehr in diesem Sinne ist kein Restaurant sondern ein Fischgroßhändler. Der offeriert sein üppiges Vollsortiment freundlicherweise auch in einem blitzblanken, schlicht-modernen Bistroabteil. Das so außergewöhnliche wie genußreiche Kombinat aus Kühlhalle, 20-Meter-Eistheke und Speiseraum steht, außen leuchtend blau gestrichen, direkt an der Landstraße (SP 69) von Angera nach Sesto Calende. Ganz unten an der Lombardischen Ostküste des Lago Maggiore, dort wo der See nach Italien schmeckt und nicht nach Freizeitpark, wie oben im Norden.

An der Ampel in Lisanza also Lebensart, aber ohne Tafelsilber und Platzteller (Reservierung ist unerlässlich). Über Mittag gilt eine Tageskarte mit einem Dutzend Angeboten um 15 Euro, allesamt exakt und delikats zubereitet, flott und schnörkellos serviert. Teller für Teller eine produktnahe, selten hochklassige Puro-Mare-Küche zu volksnahe Preis. Abends gilt eine größere Karte, außerdem kann alles was auf Eis liegt oder im Hummerbecken wartet, bestellt werden. Man bezahlt den Ladenpreis nach Gewicht, plus 5 Euro für die Zubereitung. Alle Flaschenweine gibt es auch glasweise, es schmeckt nach Meer und nach mehr. Satt werden und lebenshungrig bleiben, mehr kann man von einem Lokal nicht verlangen.

maremio.fish

Alle Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel: oaseverlag.de