

# Lago Divino

## Der See, der Markt und eine göttliche Osteria

„Ha noi, des brausch' jetzt nimme.“ Die schönsten Mundartstückle spielen oft im Ausland. Etwa am Lago Maggiore, auf dem Sonntagsmarkt in Cannobio. Von der gefüllten Peperoni bis zur gefälschten Hermès-Tasche gibt es dort alles, was eine Dame aus Spaichingen begehrt, oder nimme braucht, wenn es nach dem Gatten ginge. Mitunter enden solche Szenen dann mit dem finalen Klassiker einkaufender Frauen: „Ich glaub', ich nehm' beide.“ Auch sonst zeigt sich der Lago auch nach jahrzehntelanger Dauerkarriere so unverwüstlich, wie ein gutes Theaterstück, das sich einfach nicht tot spielen lässt. Jasminduftende Gärten und alte Villen am richtigen Fleck, eine schier endlose Uferstraße, randvoll mit Cabrios und Radfahren jedweder Gattung, vereinzelt kreuzen auch erdfarbene Limousinen, die später hinter einem schmiedeeisernen Gitter stehen werden. Auf dem See Bilder wie aus dem geklebten Fotoalbum: Männer mit freiem Oberkörper stehen in Vico Torriani Pose am Steuer von Booten, die aussehen wie ein Cadillac ohne Räder. Wasserski erfreut sich auf dem Lago nach wie vor großer Beliebtheit, unter Frühverrenteten scheint dagegen Leistungssport besonders beliebt; kaum eine Bergfalte, aus der einem nicht hochmotivierte Mountainbiker entgegenkommen. Es gibt aber auch Schweizer Pensionäre in rosa Oberhemd und rotem Lotus.

Der Markt längs der Seepromenade von Cannobio bietet erst recht Panoramen aller Klassen und Taschen, Taschen, Taschen. Wobei mancher Kundin gerade jene Modelle zusagen, die in Farbe und Textur der Gesichtshaut ähneln. Dazu eine Riesenauswahl vom Kaffeefahrtramsch bis Pecorino aus Sardinien, piemonteser Salame al Barolo haldenhoch gestapelt und getürkte Tod's in allen Regenbogenfarben. Verglichen mit dem Treiben am See wirkt ein Markt, wie er zwischen der Sparkassenarchitektur einer deutschen Fußgängerzone abgehalten wird, wie eine vakuumierte Mumie. Schon ein Blick auf den Salamiwagen in Cannobio genügt, um zu ahnen, in welchem kulinarischen Niveau sich die deutsche Aufschnittgesellschaft befindet. (Ein kulinarisch noch interessanterer Markt ist am Sa.-Vormittag in Verbania.)

Nach dem Markt geht man Essen. Gute, krachdünne Holofenpizza und Focaccie gibt es in Cannobio gleich in erster Reihe am Wasser in der Pizzeria XII Colone. Wie so oft schmeckt es auf den hinteren Plätzen landeinwärts aber auch nicht schlecht. Im Falle Cannobios lohnt ein Abstecher ins Valle Cannobina. Ein steil eingekerbtes Tal, in dem letzte Ureinwohner mit einer großen Zahl zugezogener Bruchsteinexperten in friedlicher Koexistenz leben. Bemerkenswert zahlreiche FR-, LÖ- und WT- Autokennzeichen zeigen außerdem, dass sich im Valle Cannobina eine Außenstelle Südbadischer Teilzeithedonisten befinden muss.

Knapp einen Kilometer nach der Abzweigung ins Cannobina-Tal, linker Hand etwas erhöht, das Restaurant Antico Sempione, ein zuverlässiger Familienbetrieb mit jungen Wirtsleuten, hausgemachter Pasta und schattiger Terrasse. Noch einen Kilometer weiter, schon mitten in Wald, rechts die Abzweigung zur Osteria Vino Divino. Die Zufahrt führt zunächst steil abwärts,

aber nach einer spitzen Kehre wird es dann wirklich himmlisch: Granitbänke im Schatten von Esskastanien, ein paar Tische auf gekiestem Grund, die idyllische Holzveranda im ersten Stock. Drinnen ein erdkühler Keller, in dem der Gast seinen Wein zum Essen selbst aussuchen kann. Die aktuellen Speisen (5 Antipasti ab 6 Euro, 5 Primi ab 7 Euro, 5 Secondi ab 12 Euro, Käseauswahl, Dessert) sind auf einer Tafel angeschrieben und eigentlich genügen ein Wort zur Beschreibung von Küche, Service und Atmosphäre: piccobello. Oder so: Geboten wird eine selten harmonische Mischung aus verträumtem Platz, hervorragender Produktqualität, sorgfältiger Küche und aufmerksamer Bedienung. Lässig abgemischt vom Gastgeber Paolo Meschio, der seinen Laden so betreibt, als kämen ein paar Sommergäste in ein verstecktes Landhaus. Wer sich hier nicht wohlfühlt, hat ein grundsätzliches Problem. Ansonsten der dringende Rat: man sollte seine Runden um den Lago Maggiore so einrichten, dass sie im Sommergarten des göttlichen Weines auslaufen. Auf gleicher Strecke gut einen Kilometer weiter talaufwärts hätte es mit dem Ristorante Mulini del Mater übrigens noch eine weitere interessante Adresse. Am Vino Divino führt aber kein Weg vorbei.

**Ristorante XII Colonne, Cannobio, an der Uferpromenade, Piazza XXVII/XXVIII Maggio, 12. Tel: 0039-032372582.**

**Ristorante Antico Sempione, Cannobio, an der Straße ins Valle Cannobina, Tel: 0039-032371920. Auch Zimmer und Ferienwohnungen. Man spricht auch Deutsch.**

**Osteria Vino Divino, Strada Valle Cannobina (ca. 1,5 km westlich Cannobio), Tel: 0039-032371919. Nur abends geöffnet, Sonntags auch mittags.**

**Ristorante Mulini del Mater, Strada Valle Connobio (ca. 3 km westlich Cannobio), Tel: 0039-032377290.**