

Links und rechts der Autostrada

Haltestellen auf dem Weg nach Italien: Grotto, Hostaria und Sunset am Lago Maggiore

Die Gotthardroute ist wieder frei. Wochenendstau inklusive. Endlich am Lido gilt während der kommenden sechs Wochen die alte mediterrane Erfahrung: nur Hunde und Touristen gehen ins Meer. Schön, dass im Windschatten des 5. Gangs Plätze warten, an denen es entspannter zugeht.

Etwa im Valle Morobbia im Südosten von Bellinzona. Schmale Bergstraße, Wiesenduft, Lago Maggiore Blick, Talschlussstimmung – alles ein paar Minuten abseits der Autobahnausfahrt Bellinzona Süd. Nach sieben serpentinenreichen Kilometern und beiläufig-edel renovierten Bruchsteindörfern der sympathische „Grotto Paudese“ oben in Pianezzo-Paudo, sommerfrisch gelegen auf 800 Metern. Es gibt eine einfache, gute Tessiner Küche, das wechselnde Tagesangebot wird mündlich vorgetragen: etwa Braten mit Polenta oder Ossobucco; Pastagerichte und eine Tessiner Platte gehören zum Standard. Eine Raststätte im alten Wortsinn, wobei die Neuzeit in Form eines Plastikvorzeltes bis ins hohe Morobbia Tal vorgedrungen ist. Die typischen Grotto-Granittische stehen dann wieder für eine längere ästhetische Halbwertszeit. Es gibt vier Gästezimmer und einige Stammkundschaft, auch zum Essen möglichst reservieren.

Die Strecke von Lugano über Ponte Tresa nach Luino zählt zu den kurzen, freilich nicht zu den anregenden Routen ans Ostufer des Lago Maggiore. Wenig abseits der Zufahrt warten aber zwei interessante Gaststätten, die den leidigen Verkehrs- und Vorortbrei vergessen lassen: Der „Grotto Collina“ in Monteggio liegt beim kleinen Grenzübergang im Tresatal. Noch auf Schweizer Seite führt ein Sträßchen bergaufwärts durch freundliches Garten- und Pergolaland. Viele Reben und erste Palmen. Vom Grotto wunderbare Sicht auf den See und das Monte Rosa Massiv. Serviert werden authentische Gerichte auf Granittisch und kariertter Decke. Alles passt.

Gut zehn Kilometer südwestlich der Grenze bei Ponte Tresa liegt Ferrera di Varese, zwischen walddreichem Hinterland und beginnendem lombardischem Speckgürtel, man muss da nicht hin. In einer ruhigen Seitengasse wartet allerdings die „Hostaria dei Cacciatori“ mit jenen Zutaten, die für eine ebenso unproblematische wie bekömmliche Einkehr sprechen: unpräziser, aber aufmerksamer Service und tatsächliche Cucina tradizionale, frisch und sorgfältig gekocht. Auf den Tisch kommt gleich zu Beginn Röstbrot mit Olivenöl, dann etwa Carpaccio vom Thunfisch, Artischockenravioli, Arrosto. Dazu passt der beerige, tief dunklerote offene Hauswein. Freisitz unter der überdachten Terrasse. Die Chefin des Hauses spricht deutsch. Gute Leute, guter Laden, auch einen mittleren Umweg wert.

Kaum zehn Kilometer südlich von Luino liegt Caldè. Der versteckte, kleine Hafen von Castelveccana. Caldè wurde schon als „Portofino des Lago Maggiore“ beschrieben, aber das ist für einen Bootsanleger mit ein paar Villen außenrum dann doch arg dick aufgetragen. Der Platz hat aber das Zeug zum perfekten Hangout und eine gute Einkehr gibt es auch. Die üblichen Verdächtigen treffen sich in, vor allem aber vor der „Ristorante Sunset“. Eine Mischung aus Enoteca, gepflegter Imbissstube und Freiluftsalon. Nur Aperitiv, Oliven und Leute gucken ginge hier auch, wäre angesichts von überlegener Weinauswahl, guter Küche und lässiger Stimmung aber schade. Im Sommer sagt man in Caldè: „Ans Meer sollen die Anderen!“

- Grotto Paudese, CH-6582 Paudo, Tel: 0041-91-8571468, RT: Mo und Di, ab 17 Uhr, So auch mittags offen. Grotto Collina, CH-6998 Monteggio, Tel: 0041-91-6082478. RT: Mo. Hostaria dei Cacciatori, Via Mazzini, 8, I-21030 Ferrera, Tel. 0039-0332-716290, RT: Mo, Di-mittag. Sunset, Piazza del Lago 3, I-21010 Caldè di Castelveccana, Tel. 0039-0332-521307, RT: Di.

- Neu aufgelegt von Wolfgang Abel: Lago Maggiore. Gastronomie – Touren – Einkaufen. 360 Seiten, Oase Verlag, 22 Euro. Erscheint am 17. Juli.