

Menü als Große Oper

Das Bühnenbild: optischer Belcanto. Ein See, noch ein bisschen schöner als schön, und eine Insel, von der man schon einmal geträumt hat. Die Personen: ein Fährmann mit telepathischer Begabung, ein Koch, der dem Zauber seines einzigen Menüs erlegen ist, Wanderer aus aller Welt und diverse Geister aus Adel und Klerus. Handlung: dreht sich im wesentlichen um Essen und Trinken. Vorstellungen: täglich im Comer See, aber nie im November, Dezember und Januar.

Ein Boot bringt
den hungrigen Gast
vom Festland
zur Isola Comacina
im Comer See



Die „Locanda“ auf der Isola Comacina: Seit 20 Jahren gibt's das gleiche Menü



Zur Vorspeise: Salate und Gemüse



Knuspriges Hähnchen mit grünem Salat

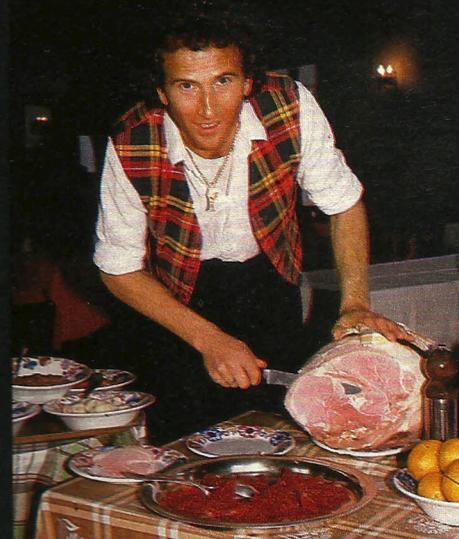


Schinken, teils roh, teils gekocht



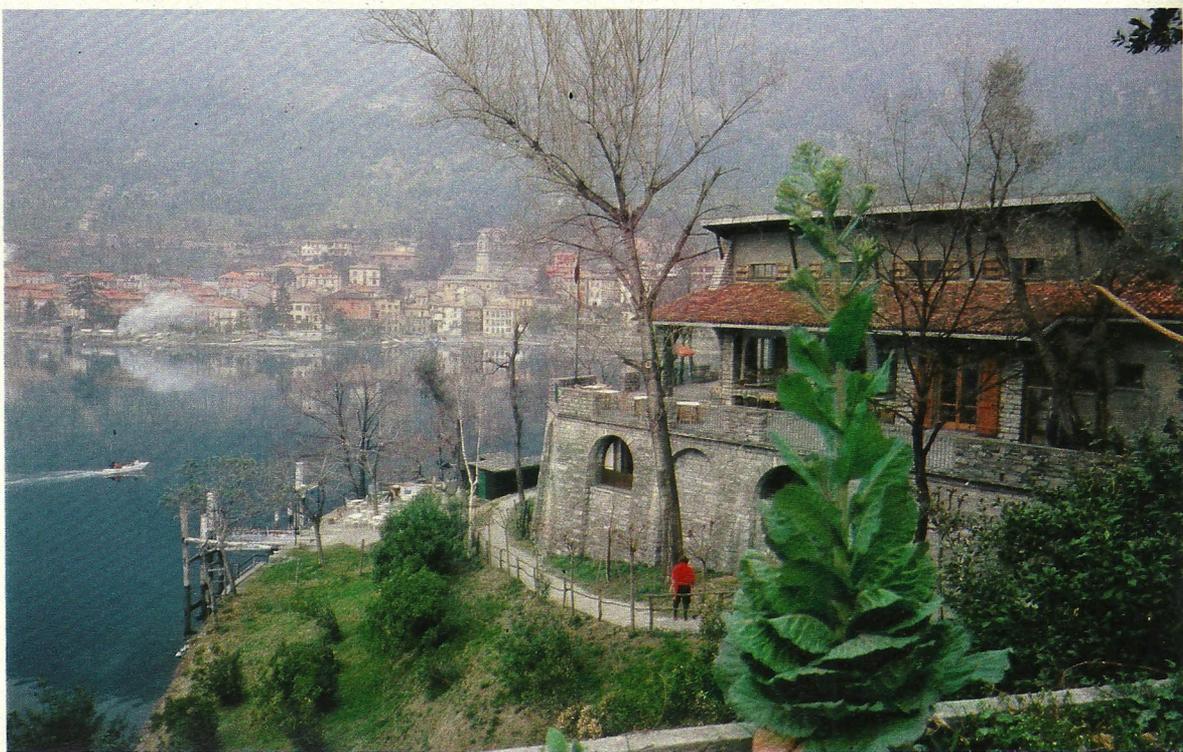
Und als Nachtisch: Eis mit Blutorangen

Reisender, kommst du ans Ufer des Comer Sees, so zögere nicht, in Sala zu rasten. Unten am Wasser, wo kein Weg weiterführt, wird ein Wunder geschehen: Wie aus dem Nichts wird ein Boot auftauchen, um den wartenden Fremden überzusetzen auf ein verwunschenes Eiland. Vielleicht nennt der freundliche Fährmann es die Insel der Verdammten. Doch davon sollte sich niemand abschrecken lassen. Denn gegen den Fluch, der seit 800 Jahren über der „Isola Comacina“ hängt, ist ein hochprozentiges Mittel wirksam. Mehr



Benvenuto mit „prosciutto“ und dem Riesenrad-Käse „grana all'escavadora“

*Wer Glück mit
dem Wetter hat,
kann schon
im Februar auf
der sonnigen
Terrasse speisen.
Aber auch
drinnen am Ka-
min ist's ge-
mütlich*



Seit 1169 liegt ein Fluch auf der Insel

sei vorerst nicht verraten. Hauptsache, die Neugier ist geweckt.

Und neugierig sollte man sein auf ein Fleckchen Erde, das schon verfolgten Christen und plündernden Barbaren, entthronten Königen und verkannten Künstlern Zuflucht bot. Auf solchem Boden kann man Geschichte und Geschichten erfahren. Und wo es Tradition ist, Bedrängten Schutz zu gewähren, da ist auch jener willkommen, der nur auf der Flucht vor dem Alltag ist. Was speziell im Vorfrühling vorkommt. Weil jetzt schon die bloße Ahnung von Sonne gen Süden lockt. Ein besonderer Genuß ist die Anreise durch die langsam erwachende Natur für den, der nicht am Steuer eines Autos sitzt, sondern per Zug durch die Landschaft zuckelt. Denn der kann bei der Fahrt durch die Schweiz eine der schönsten Bahnstrecken der Welt kennenlernen: Es ist das Privatunternehmen der Rätischen Bahn in Chur, das den berühmten Bernina- oder Gletscher-Expreß hinaufschickt bis auf fast 3000 Meter. Ganz langsam arbeitet sich der Zug hoch ins Ober-Engadin und gibt dabei immer wieder überwältigende Ausblicke frei auf grandiose Gipfel, die von ewigem Eis und Schnee bedeckt sind. Wenn es dann wieder hinuntergeht ins Tal, wird einem beim ersten Grün so richtig bewußt, daß der Winter nicht endlos währt.

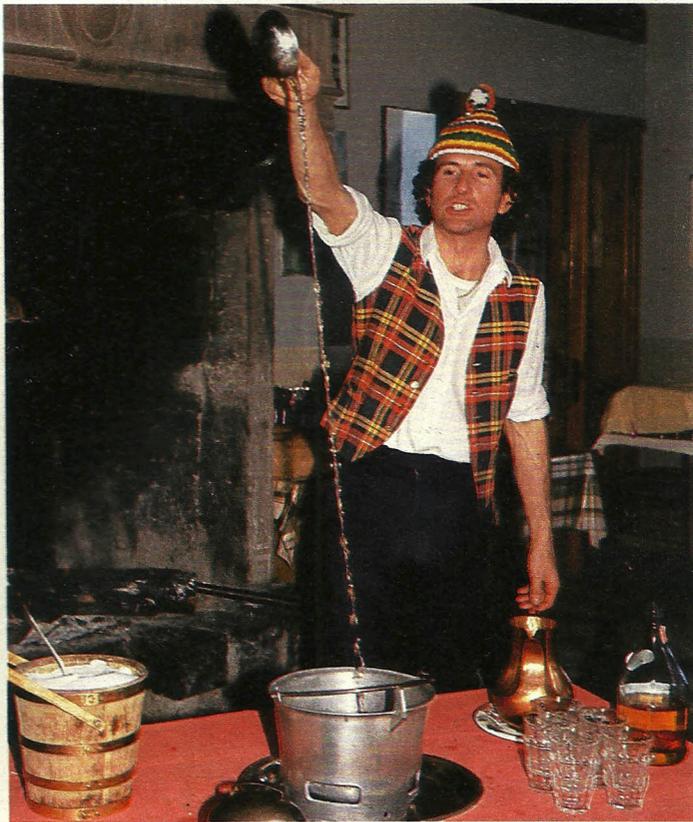
In der italienischen Grenzstadt Tirano muß man umsteigen – und sich entscheiden, wo man sein Haupt zur Nacht betten will. Natürlich kann man nach Como fahren, aber auch die kleineren Orte am See sind nicht zu verachten. In Varenna am Ostufer zum Beispiel findet man im Royal Viktoria ein Hotel, das keinen Vergleich zu scheuen braucht. Nur was die Preise angeht, kann es mit der mondäneren Konkurrenz nicht mithalten: Schon für etwa 100 Mark bekommt man ein Doppelzimmer in dem Prachtbau, in dem einst Kaiserin Auguste Viktoria nächtigte. Natürlich ist das Hotel in der Zwischenzeit restauriert worden, und zwar ebenso stilvoll wie funktionell. Aber ein kaiserlicher Empfang wird manch glücklichem Gast immer noch zuteil. Dem nämlich, der außerhalb der Saison kommt. Da kann es schon vorkommen, daß der Hoteldirektor persönlich sich die Zeit nimmt, das Kaminfeuer zu entfachen und zu einer Flasche besten Weines aus seinem Keller einzuladen.

Wem so viel Gutes widerfährt, der sollte für ein kleines See-Abenteuer gewappnet sein. Von Varenna führt die Fähre in wenigen Minuten nach Bellagio, und von dort geht ein Boot nach Comacina. Von Como aus steuern gar richtige Dampfer die Isola Comacina an; Reisedauer etwa eine Stunde. Wer mit dem Auto da ist, fährt von Como aus 24 Kilometer am Westufer entlang, parkt in Sala und wandert hinunter ans See-Ufer. Keine Sorge: Ein Schiff wird kommen. Auch der unangemeldete

Gast muß nicht einmal ein Signal geben, so oder so wird er übergeholt (kostenlos) auf die „Insel der Verdammten“, und sobald er seinen Fuß auf das Eiland gesetzt hat, unterliegt auch er dem geheimnisvollen Fluch, den der Bischof Vidulfo von Como 1169 über Comacina verhängte.

Doch dadurch wird ihm kein Harm geschehen. Dafür garantiert Benvenuto Puricelli, der 1976 die Restauration der „Locanda dell'Isola Comacina“ übernahm – und gleichzeitig das Rezept, das gegen die bischöfliche Verwünschung wirksam ist. Auch änderte er nichts an dem Einheits-Menü, das seit 1964, seit Eröffnung der Gaststätte, ununterbrochen serviert wird. Natürlich hätte Benvenuto Puricelli sich ausgeklügelte Küchen-Kreationen einfallen lassen können. Schließlich hat er nach der Lehrzeit vier Jahre lang im feinen Palace-Hotel zu St-Moritz gearbeitet, und er gehörte auch zu den ausgewählten Kochkünstlern, die der Schah von Persien 1972 einfliegen ließ, um anlässlich der 2500-Jahr-Feier von Persepolis seine hochwohlgeborenen Gäste aus aller Welt verwöhnen zu lassen. Anschließend wirkte Benvenuto Puricelli als Küchenchef im Penthouse-Club in London, einer jener Oasen, die dem schlechten Ruf der englischen Küche nicht gerecht werden.

Es ist nicht so, daß Benvenuto Puricelli das Wissen jener Wanderjahre vergessen hätte, aber statt einer internationalen Speisekarte hat er lieber internationale Gäste. So ist es Brauch auf der Insel, und deren Tradition will er un-



Mit geringelter Wollmütze zelebriert Benvenuto zum Abschluß jeder Mahlzeit den hochprozentigen „Feuerritus“ gegen böse Geister

Auch noch ein Stück Geschichte gefällig? Nun denn. Nachdem Comacina im Laufe eines zehnjährigen Krieges gegen Como mit Hilfe Mailänder Verbündeter die Oberhand gewonnen hatte, weissagte ein anonym Dichter: „Insel, du wirst in den Jahrhunderten verdammt sein.“ Und der beleidigte Bischof von Como fügte noch einen Bannspruch hinzu, dessen genauer Wortlaut bis heute geheimgehalten wird. Kein Wunder, daß das Eiland einem wechselvollen Schicksal entgensah. Jahrhunderte kam es nicht zur Ruhe, wurde heiß umkämpft und ging von Hand zu Hand.

Wie es doch noch zu einem glücklichen Ende kam, erfährt man beim „arancia alla castellana“, dem Eis mit Blutorange: Der Italiener Auguste Caprani, den die Verluste des kleinen Belgien im Ersten Weltkrieg dauerten, vermachte die Isola dem belgischen König Albert I. Dessen Erben wiederum wollten die Insel an Italien zurückgeben. Heute wehen die belgische und die italienische Flagge über Comacina, weil ein glücklicher Kompromiß gefunden wurde – beide Länder beteiligen sich an einer Stiftung, die belgischen und italienischen Künstlern zugute kommt. Drei Häuser stehen für ausgedehnte Studienaufenthalte zur Verfügung. Da konnte es natürlich nicht ausbleiben, daß ein geladener Gast sich auch mal gründlich dem Geheimnis auf die Spur setzte. Es war die Schriftstellerin Francis Dale, wie alle Engländer geübt im Umgang mit Gespenstern, die das geeignete Mittel entdeckte, den Bann des Bischofs zu brechen. Verraten hat sie es „Cotoletta“ Nessi, der es an Benvenuto Puricelli weitergab. Der zelebriert nun den „Feuerritus“ zum Abschluß eines jeden Mahles. Dazu setzt er sich eine geringelte Wollmütze auf, egal ob Sommer oder Winter, ob auf der Terrasse mit dem herrlichen Rundblick oder im Gasthof vor dem flackernden Kamin, und während er Zauberformeln vor sich hinmurmelt, bereitet er aus hochprozentigem Likör und tiefschwarzem Kaffee jenen Trank, der dafür sorgt, daß man von allen bösen Geistern verlassen wird. Aber es bleiben ohnehin nur gute Erinnerungen an einen so gastlichen Ort, wo man für das üppige Menü, einschließlich Soave- und Valpolicella-

verfälscht erhalten. Das gebietet ihm die Liebe zur Heimat.

Benvenuto Puricelli wurde in Sala Comacina geboren und wuchs auch dort auf – immer die Insel vor Augen und ihre Geschichten im Ohr. Er mußte einfach zugreifen, als Lino Nessi, genannt „Cotoletta“, für die „Locanda“ einen Nachfolger suchte. Und das Versprechen, alles beim alten zu lassen, fiel ihm nicht schwer.

So gibt es wie eh und je zuerst „antipasto all'isolana“. Dazu gehören roher und gekochter Schinken und acht verschiedene Gemüse, je nach Jahreszeit. Da beweist sich schon, von welcher hoher Qualität ein einfaches Essen sein kann. Wer weiß, vielleicht labten sich sogar die Römer, die nach den Griechen über die Insel kamen, schon an den gleichen Sorten. Auf jeden Fall waren sie kräftig genug, mehrere Tempel zu erbauen.

Die wurden viel später von den ersten Christen zu Kirchen umfunktioniert – gerade rechtzeitig, um all die Gläubigen aufzunehmen, die vor den Barbaren flüchten mußten. Die nämlich verbreiteten auf ihren Raubzügen durch

Feuerzauber gegen böse Geister

nung der frühen Christen und der heidnischen Eindringlinge auch gewesen sein mag – es darf als gesichert gelten, daß alle gleichermaßen Gefallen an den Fischen des frischen Sees fanden. Und die Forelle „alla contrabbandiera“ kann auch der Gast von heute noch guten Gewissens genießen – als zweiten Gang.

In der dritten und Haupt-Runde gibt es geröstetes Hähnchen mit Salat: „Rot-tami di pollo in padella“. Nicht mal ein Heiliger könnte dem köstlichen Duft und der knusprigen Haut widerstehen. Und Heilige gab es genug auf dieser Insel: Abonde und Agrippa und Domenica. Auch die arme Adelaide, entehrt und von allen verachtet, fand freundliche Aufnahme. Wie man auch heute noch ohne Ansehen von Rang und Namen jeden bewirbt. Weil man auf dieser Insel weiß, wie sich das Rad der Geschichte dreht. Wer heute Kaiser ist, kann morgen schon Bettelmann sein.