

Reif für die Insel – Teil 1

# Isola Bella, die Schöne

„Isola Madre“

„Isola dei Pescatori“

„Isola Bella“





Joachim Gärtner

Sie ist klein, sehr klein. Und sie lädt gerne zu einem abendlichen Rundgang mit anschließendem Dinner ein. Dass man dort nicht niveauvoll Nächtigen kann, stört bei dem wunderbaren Blick über den See nicht weiter. Wir besuchen die kleine „Isola Bella“ im Lago Maggiore, dem zweitgrößten der oberitalienischen Seen. Dem „Lago“ sagt man ja – im Gegensatz zu seinen Geschwistern, ein geradezu mediteranes Klima nach. Und wenn man die Uferpromenaden von Verbania, der Hauptstadt, oder von Baveno und Stresa entlang flanirt, steht es außer Frage. Die Palmen, Orangenbäume, Agaven und Kakteen, und dazu das immer laue Lüftchen, versetzen einen scheinbar an die Riviera. Das Klima hier ist eines der angenehmsten in ganz Europa: Im Sommer nicht zu heiß, im Winter nicht zu kalt.

Die Isola Bella liegt gut 400 Meter vor dem bekannten Ferienort Stresa. Und von hier sowie von Baveno aus gibt

einen regen Bootsverkehr zur Insel. Es fahren kleinere Linienschiffe im regelmäßigen Takt, in den Abendstunden empfehle ich aber eines der gut motorisierten Wassertaxis. Der Fahrer freut sich, vor dem Anlegen auf „der Schönen“ einen kleinen Abstecher zur Nachbarinsel „Isola dei Pescatori“ zu machen. Man sollte auch hier kurz an Land gehen und sich ein halbes Stündchen umsehen – für wenige Euros extra wartet der Fahrer gerne auf die Rückkehr.

Der Besuch der Isola Bella erfolgt aber nicht nur einfach so. Natürlich kann man hier in etlichen Geschäften stöbern und an den marktähnlichen Ständen versuchen, das eine oder andere Mitbringsel zu finden. Der Hauptgrund ist der Besuch des bekannten Restaurants „I Golosi“, welches von Richard Cardini und Ermanno Gafforini erstklassig geführt wird. Die echte regionale Küche ist excellent, besonders zu empfehlen sind Gerichte mit frisch gefangenen Fisch aus dem Lago Maggiore. Dazu wird ein bestens passender Wein serviert – hier sollte man auf jeden Fall einen Piemonteser bevorzugen. Das Restaurant wird auch in regelmäßigen Abständen von George Clooney besucht – auf der Insel soll ja auch die Verlobung mit der schönen Sardin Elisabetta Canalis stattgefunden haben. Wer einmal dort war, den zieht dieser Ort immer wieder magisch an.

Einer der besten Zeiten für einen Besuch ist übrigens der Spät-Frühling, wenn alles in zartes Grün und wunderschöne Blüten gehüllt ist. Dann ist die Luft noch klarer, als im Sommer, und der Blick auf die vielleicht noch verschneiten Höhenzüge der Schweizer Alpen ist ungetrübt.





Die Insel war bis 1632 ausschließlich von Fischern bewohnt – genau, wie die nördlich liegende Schwesterinsel Isola die Pescatori. Der einflussreiche Fürst Carlo III. von Borromeo entdeckte die Schönheit der Insel und ließ dort einen Palast für seine angebetete Gemahlin, Isabella d´Adda bauen. Fortan hieß die Insel nicht mehr „l´Isola inferiore“, wie noch zu Fischer-Zeiten, sondern Isola Isabella. Der Volksmund hat im Laufe der Zeit dann das „Isa“ verschinden lassen, und so kam die Insel zu dem nicht geplanten Namen „Bella – die Schöne“. Das „Fischerdorf“ ist ursprünglich und eben typisch italienisch, das Schloss mit seinem Amphitheater und den üppigen Stufen-Gärten doch recht pompös für die kleine Insel.

Wer einmal auf dem Weg in den Süden durch den Gotthard-Tunnel fährt, der sollte sich einen Tag Zeit nehmen und den lieblichsten der in Alpennähe gelegenen Seen einmal näher ansehen. Einfach spontan die A2 hinter Bellinzona Richtung Locarno verlassen und der Straße durch den schweizer Nobelort hindurch auf der westlichen Seite des Sees folgen. Kurz hinter der italienischen Grenze wird es richtig südlich. Und wie es weitergeht, findet man leicht heraus – auch ohne Karte und Navigationstechnik. Und ich wette, es wird ein Wiedersehen geben.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

**Unbedingt vorher im Ristorante reservieren:**

**I Golosi** di Richard Cardini & Ermanno Gafforini  
Via del Marinaio, 28838 Stresa Verbano-Cusio-Ossola,  
Telefon +39 / 0323 / 33471



*Blick auf „Isola dei Pescatori“*

Foto: Gerhard Martin pixelio.de

