

MITTEN IN RIVA

Der Schlüssel zum Unglück

VON DAVID COSTANZO

Schlüssel ins Schloss, gedreht, nichts. Schlüssel raus, Schlüssel rein, immer noch – nichts. Und noch einmal versucht, wieder und wieder, mit Gefühl, mit Kraft, mit noch mehr Kraft. Das Schloss zum Hotelzimmer klemmt, dabei ließ es sich auf dem Weg zur Passeggiata, dem Abendspaziergang, noch ganz leicht drehen. Jetzt ist kurz vor Mitternacht, hinter der Tür warten Koffer und Bett und davor man selbst.

An der Rezeption sitzt ein sehr freundlicher, kleiner Mann mit weißen Haaren. Er folgt recht ungläubig zu Zimmer 320. Probiert es mit dem Zimmerschlüssel, mit dem Generalschlüssel, zischt unzeitbare italienische Flüche, um sich dann peinlich berührt umzudrehen und auf Deutsch zu sagen: „Das hatten wir noch nie.“ Der Nachportier stemmt sich nun mit der ganzen Wucht seiner Einmetersechzig gegen die Tür, bis die Nachbarin aus dem Zimmer schaut. „Alles okay“, sagt er, der zehn Jahre in Hamburg gelebt hat. Im Erdgeschoss holen wir noch Zange und Schraubenzieher aus dem Werkzeugkasten, den der Klempner im Gang hat stehen lassen. Wir heben, drücken, ziehen die Tür, mit der Zange verlängern wir den Hebel des Schlüssels, bis der sich schraubenartig verbiegt. Hinter der Tür liegen Zahnbürste und Laptop, am nächsten Morgen steht der erste Termin an. Nichts ist okay.

An der Bar gibt es ein Paulaner aufs Haus, bis klar ist, dass der Schlosser doch nicht kommt. Ein Uhr rückt näher, geschlafen wird in Zimmer 221, ohne Gepäck. Und natürlich ist der Schlosser auch nicht wie versprochen um sieben Uhr morgens da, nicht um 7.25 Uhr vor dem Frühstück, nicht um 7.50 Uhr nach dem Frühstück, sondern um 8.08 Uhr. Um kurz vor neun tut sich etwas: Der Schlosser reicht Koffer und Tasche über den Nachbarbalkon. Er hat die Balkontür geknackt, die Zimmertür hat er nicht geschafft, er wird sie aufbrechen müssen. Ach, Italien.

KOSTPROBE



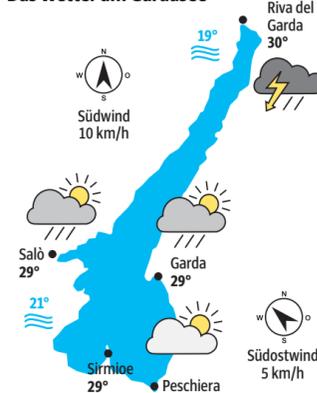
Mitten im Trubel, direkt am See

Wie man sitzt, macht viel aus beim Essen. Bei Pedro sitzt man auf viele verschiedene Arten gut. Die Trattoria und Pizzeria in Malcesine hat ihre Plätze auf verschiedene Ebenen verteilt, im Innenhof, im alten Gewölbe, auf der Straße, nah dran am abendlichen Treiben – und direkt am See. Zwei kleine Tischchen stehen da in einer einsamen Nische, keinen Meter entfernt vom Wasser, das gegen die alten Stufen platscht. Windig kann es sein, aber dass es so eine Ecke überhaupt gibt, mitten im Trubel von Malcesine, hätte man nicht gedacht. „Da Pedro“ ist nicht leicht zu finden, beim alten Hafen geht es in eine Gasse, dann ums Eck. Trotzdem bleibt hier kein Platz frei, und die Stammgäste begrüßen den Kellner schon von weitem mit einem lauten „Servus“. Ach ja, das Essen ist auch gut, die Auswahl groß: Pizza (ab 5 Euro), Pasta und Risotto (um die 9 Euro). Via Porto Vecchio 9, 37018 Malcesine. **EBRI**

GARDASEE HEUTE

Am Dienstag Regenschauer und Gewitter, maximal 30 Grad. Der Mittwoch beginnt mit Wolken und etwas Regen, dann wird es freundlicher und bis zu 26 Grad warm. Am Donnerstag überwiegend freundlich.

Das Wetter am Gardasee



Unsere Autoren und Reaktionen vom Gardasee finden Sie auch auf Twitter unter #szgarda.

> Unterm Sternenhimmel

Am Lungolago Cornicello in Bardolino ist heute „Aperitivo sotto le stelle“. Es gibt also einen Aperitif unterm Sternenhimmel: Essen, Wein, Musik – und als Abrundung ein Feuerwerk. 19.30 Uhr.

© Digital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

VON ELISA BRITZELMEIER

Das Essen ist bestellt, die Friseurin weiß Bescheid, auf dem Standesamt haben sie die Dokumente geprüft, aber was Doris Linke jetzt beschäftigt, ist der Boden. „Keine Stöckelschuhe! Sagen Sie das Ihren Gästen!“ Der rechte Zeigefinger der Hochzeitsplanerin deutet nach unten. Ganz Malcesine ist gepflastert, im Zickzack führen die Gassen steil zur Burg hinauf. Die falschen Schuhe könnten alles vermiesen. Einen Urlaubstag. Oder den Hochzeitstag.



Die Münchner und ihr Gardasee SZ-Serie, Folge 2

Malcesine ist eines der beliebtesten Ziele am Gardasee, die alte Scaligerburg hat schon Goethe besucht, ihren Turm sieht man selbst vom anderen Ufer. Die Touristen kommen, um vom neuen zum alten Hafen zu schlendern oder mit der Seilbahn auf den Monte Baldo zu fahren. Und eben um zu heiraten. Das Standesamt bietet Trauungen auf der Burg an, mit Seeblick. Das lässt sich der Ort gut bezahlen: 600 Euro beträgt die Gebühr für Ausländer, Italiener zahlen 120 Euro. Dafür hoffen die deutschen Paare auf schönes Wetter, gutes Essen, tolle Fotos – eine ganz besondere Atmosphäre.

Und Doris Linke soll sie schaffen. Die Hochzeitsplanerin ist mit einem Paar aus Oberfranken unterwegs. Sie, 27, ist medizinische Fachangestellte, er, 30, beim Finanzamt. Die beiden haben eine einundhalbjährige Tochter. Am 23. September wollen sie in Malcesine heiraten, hier auf der Burg hat er ihr vor einem Jahr auch den Antrag gemacht. Die kirchliche Trauung folgt nächsten Sommer in der Heimat, das ist hier schwierig, die italienischen Pfarrer machen nicht mit. Die standesamtlichen Hochzeiten in Malcesine und Torri del Benaco, dem anderen Hochzeits-Hotspot des Gardasees, dagegen: „Das geht wie das Brezelbacken“, sagt Linke.

Menschen heiraten heute nicht mehr, weil ein Kind unterwegs ist oder weil Familie oder Glaube es verlangen. Ein paar trauen sich der Steuer wegen, gut. Aber wer sich noch ernsthaft ewige Treue schwört, tut das meist aus Überzeugung. Um die Liebe zu feiern. Und vor allem: um der eigenen Beziehung Bedeutung zu verleihen. Was könnte mehr Bedeutung bringen als ein möglichst ungewöhnlicher, romantischer Ort? Der Sehnsuchtsort Italien?

Doris Linke sorgt dafür, dass die Sehnsucht erfüllt wird. Ursprünglich kommt sie aus Norddeutschland, heute lebt sie in Bad Tölz, regelmäßig ist sie am Gardasee. Sie weiß, dass man neben dem Ausweis eine internationale Geburtsurkunde und ein Ehefähigkeitszeugnis braucht. Sie kennt Friseurin und Floristin, schlägt Lokale vor, vereinbart Termine und handelt Preise aus für Paare, die kein Italienisch sprechen. Sie selbst fing erst für ihre Vermittlerrolle an, die Sprache zu lernen. Seit 1999 organisiert sie Hochzeiten, inzwischen nur noch in Italien. Ihre Kunden kommen aus ganz Deutschland, vor allem aus Bayern; die meisten kennen den Gardasee von vielen Urlauben. Linke ist, wenn man so will, für die Bedeutungsmaximierung zuständig. Damit alles so romantisch wird wie geplant, muss sie aber auf die profanen Dinge achten. Wie die Pflastersteine eben.

Durch Malcesine schleust Linke ihre Kunden wie eine Reiseleiterin, vom Standesamt zum Friseur, dabei könnte die Hochzeitsplanerin selbst eine Touristin sein: festes Schuhwerk, die große schwarze Lackhandtasche unter den Arm geklemmt. Wenn man sie vorrechnen lässt, was das alles kostet – das Menü 65 Euro pro Gast, für den Empfang noch mal 20 Euro pro Kopf, 200 Euro für die Brautfrisur, Blumenschmuck, Fotograf, Saxofonspieler –, dann sagt sie: „Heiraten ist keine günstige Angelegenheit.“ Dazu kommt die Gebühr für ihre Vermittlungsdienste – in



G wie Garda, G wie Glück

Die Burg von Malcesine zum Beispiel: Viele Paare suchen besondere Orte zum Heiraten, auch wenn das nicht billig ist. Hochzeitsplanerinnen wie Doris Linke oder Christine Wagner haben sich darauf spezialisiert – von München aus



Die Ape kam ein bisschen zu spät (rechts), ansonsten aber war die Hochzeit von Andrea und Tobias Schwander in Malcesine gelungen. Sie berichten, manche Gäste hätten schon vor Beginn geheult – „nur wegen der Kulisse“. FOTOS: LOVELYWEDDINGS.EU; PRIVAT



Deutschland hätten sich die meisten Paare keinen Hochzeitsplaner geleistet. Wer die standesamtliche Hochzeit klein hält, kommt alles in allem mit 1200 Euro aus. Je nach Gästezahl und Aufwand können die



Hochzeitsplanerin Doris Linke vor dem Castello in Torri del Benaco. FOTO: S. RUMPF

Kosten aber in die Zehntausende gehen, Agenturen schnüren Komplettpakete von 24 500 bis 35 000 Euro bei einer Feier mit 80 Gästen. Die Übernachtungen sind da noch nicht dabei.

Auch wegen der Preise fallen die Hochzeiten am Gardasee meist kleiner aus, doch auch 120 Gäste seien kein Problem, berichtet Christine Wagner. Mit ihrer Münchner Agentur „Bombenfest“ hat sie die Hochzeit mit dem höchsten Pro-Kopf-Preis am Comer See organisiert, wie sie sagt. Shopping-Abstecher nach Mailand mit Personal Shopper, Fahrt mit Chauffeur, Flug im Hubschrauber: 30 000 Euro ließ der Bräutigam sich das kosten – für gerade einmal acht Personen. Der Trend zu immer teureren Hochzeiten setzt sich seit Jahren fort, auch bei denen, die keine Großverdiener sind. Oft zum Leidwesen der Gäste. Schließlich wird von einer ganzen Festgesellschaft erwartet, sie möge sich doch bitte in den Flieder nach Mauritius setzen, man kann ja einen Urlaub dranhängen. Das geht ins Geld. Ein Wochenende am Gardasee ist harmlos dagegen.

Andrea Schwander hatte trotzdem Bedenken, die Gäste „da runter zu jagen“, sagt sie. Der Stau, die Hitze. Die 31-Jährige wohnt bei Pfaffenhofen, im Mai haben sie

und ihr Mann in Malcesine auf der Burg geheiratet – organisiert hat es Doris Linke. Die Bedenken nennt sie heute überflüssig, bei der Hochzeitsgesellschaft sei der Plan gut angekommen. 15 Gäste waren da, plus zwei Hunde und ein Baby. „Die Gäste waren so gerührt, ein paar mussten schon weinen, bevor wir überhaupt da waren – einfach nur wegen der Kulisse.“

„Die Landschaft wirkt sowieso, in Italien hat man auch mit wenig Deko die richtige Atmosphäre“

Die Kulisse, ja, die hat etwas für sich. „Die Landschaft wirkt sowieso, in Italien hat man auch mit wenig Deko die richtige Atmosphäre“, sagt Christine Wagner. Weißer Tüll zum Beispiel – den drapiert im Innenhof der Burg gerade eine britische Hochzeitsplanerin an einem Gelände, während Linke mit dem Paar aus Oberfranken vorbeiläuft. Man grüßt sich, man kennt sich. Draußen wartet schon die Hochzeitsgesellschaft aus Großbritannien: Herren in Anzügen, Damen mit kleinen Hüten auf dem Kopf. Die Schuhe sehen eher unbequem aus, da war wohl jemand nicht gewarnt.

Vorteil für viele Bräute, auch die mit den schlechten Schuhen: Viele werden mit der Ape durch den Ort gefahren, dem kleinen motorisierten Dreirad. Bei den Schwandern kam sie nicht ganz pünktlich, am Ende aber hat alles geklappt. Auch das gehört zu einer Hochzeit in Italien: Man muss alles gelassener nehmen. Italienische Traditionen werden ansonsten aber kaum übernommen. „Dass das Brautpaar die Hochzeitstorte zum Beispiel nur anschnie-det und der Rest in der Küche vom Personal verteilt wird, irritiert viele“, sagt Wagner. „Das müssen wir erst erklären.“

Ganz so pompös und aufgeregt wie in Filmen wie „The Wedding Planner“ geht es bei den Planerinnen am Gardasee dann aber auch nicht zu. Doris Linke ist nur bei größeren Feiern mit mehr als 50 Gästen dabei, dann hat sie extra Ringe in der Handtasche, falls ein nervöser Bräutigam die richtigen vergisst. Ist alles schon vorgekommen. Würde Linke heute selbst noch einmal Hochzeit feiern, dann in Torri del Benaco, sagt sie. Auf dem Turm, gerade mal zwölf Gäste haben dort Platz. Sie aber heiratete in Kiel „ganz nüchtern“ auf dem Standesamt, nur mit Trauzeugen. „Damals ging es noch nicht so romantisch zu.“ Glücklicherweise ist sie immer noch.

Klasse in der Tasse

Der italienische caffè ist billiger und trotzdem so viel besser als zu Hause. Für so manchen Münchner bleibt eine Bestellung in einer Bar aber ein großes Rätsel

Manager sagen ja gerne solche Dinge: Um mit der Konkurrenz mithalten zu können, müsse man entweder billiger werden oder besser. Dass das großer Unfug ist, sieht man am Espresso. Der ist in Italien nämlich billiger und besser als in Deutschland. Überall am Lago bekommt man ihn kräftig, heiß und stark, mit einer schönen Crema oben drauf. Und während der Münchner ihn durchaus zu genießen weiß, ist die Welt des italienischen caffè für ihn dennoch voller Rätsel und Fallen.

Es fängt schon mit der Bar an, denn wo am Gardasee Bar draufsteht, gibt es meistens Kaffee – Alkohol dagegen eher so am Rande. Der Italiener trinkt den Espresso gerne im Stehen, zwei Schluck, weg ist er. Der Münchner setzt sich lieber, er ist ja im Urlaub, was schön ist, aber gleich auch mehr kostet: An den meisten touristischen Plätzen führen die Lokale zwei Preise auf, den einen am Tisch, den anderen „al ban-himmo“, also am Tresen. Der ist dafür aber auch wirklich günstig, zwischen 1,10 und 1,50 Eu-

ro zahlt man am Gardasee für einen Espresso. Das geht in Südtalien noch billiger, aber wer die Münchner Innenstadtpreise kennt, fragt sich schon, wie das sein kann. Italien muss doch den Kaffee genauso importieren wie Deutschland.

Caffé liscio, Espresso oder doch ein latte macchiato? Deutsche können einen Barista verwirren

„Gute Frage“, sagt der Barista in Torbole und blickt zu seiner Chefin. Die Wirtin antwortet erst mit einem Achselzucken, dann legt sie los mit einer langen Erzählung von Flughäfen und sonstigen Orten, an denen sie schon furchtbar überbeurteilten Kaffee getrunken hat. Und der Wein im Ausland erst! In Florida gab es da mal einen Roten, so sauer, dass man ihn in Italien höchstens über den Salat kippen würde. Irgendwann schaltet sich ein älterer Signore am Tresen ein, „jaja, die Preise heutzutage... bis der Ba-

rista sagt: „Naja, vielleicht liegt es auch an der Röstung.“ Gut möglich, sind sich alle einig, schließlich sind die italienischen Kaffeeröstereien groß, Pellini in Richtung Verona drüben zum Beispiel ist bekannt, vielleicht können die günstiger produzieren.

Eine weitere Erklärung: Während der Münchner daheim die deutsche Kaffeesteuer zahlen muss, gibt es die in Italien in dieser Form nicht. Entsprechend großes Mitleid haben die italienischen Touristen, wenn sie nach München kommen, man sieht sie dann irritiert in Cafés an der Kuchentheke stehen, bis eine Kellnerin sie bittet, sich zu setzen. Noch mehr wundern sich die Italiener beim München-Besuch nur darüber, dass Bier ungefähr gleich viel kosten kann wie Wasser.

Überhaupt, caffè – allein das Wort. Während der gemeine Tourist einen „Espresso“ bestellt, weiß der Kenner, dass es caffè heißt – „kaffä“, schleudert er über den Tresen. Kann gut sein, dass der Barista trotzdem „Espresso?“ zurückfragt, hier am La-

go sind sie ja gewohnt, dass man Deutsch spricht. Und auch wenn die Aussprache genau richtig war, passiert es, dass der Kellner sich erkundigt – „caffé liscio?“, glatter, einfacher Kaffee also. Denn im Norden wird der Espresso oft macchiato getrun-



Kenner schleudern ein „kaffä“ über den Tresen, andere bestellen Espresso. RUMPF

ken, mit ein wenig Milchschaum oben drauf. Das ist nicht zu verwechseln mit dem latte macchiato, der zum größten Teil aus Milch besteht und in den Augen mancher Italiener allenfalls für Kinder taugt. Der Südtaliener trinkt dagegen am liebsten überhaupt keine Milch im Kaffee, erst recht nicht nach der Pizza.

Und dann, der caffè steht endlich vor einem: dieser Geschmack! Intensiv, trotzdem rund und schmeichelnd. Mit dem verwässerten Zeug zu go, das sie in München zuhause anbieten, hat das nichts zu tun. Zum Mitnehmen bestellt man den Kaffee in Italien ohnehin nicht, nie, auf keinen Fall. Der Geschmack, sagt der Barista in Torbole, komme übrigens auch daher, dass die Espressoemaschine beständig läuft. Je mehr caffè sie am Tag mache, desto besser. Mag sein, doch ein Verdacht drängt sich auf, mit Blick auf den See, der Felsen ragt über dem Ufer: Was, wenn es an der Kulisse liegt? Bleibt nur eines: bald wiederkommen. **ELISA BRITZELMEIER**