



UNFALL ALS GLÜCKSFALL

Zum Skifahren nach Georgien? Warum nicht. In Gudauri im Kaukasus ist das auch noch ein Naturerlebnis [Seite 2](#)

Die Insel der gefälschten Sardinen

Rund um den italienischen See Lago d'Iseo locken ganz spezielle kulinarische Genüsse

Die Bewohner der Monte Isola haben ihrer Spezialität an der Promenade ein Denkmal gesetzt. Täuschend echt aussehende Holzfischchen hängen dort wie zum Trocknen an Gestellen. Monte Isola, das ist die Insel der gefälschten Sardinen.

Der Süßwasserfisch Agone aus dem Lago d'Iseo, in dem die Insel thront, hat große Ähnlichkeit mit Sardinen aus dem Meer. Damit sich auch der Geschmack angleicht, werden die Fischchen in einer monatelangen, komplizierten Prozedur gespült, in Salz eingelegt, an den hölzernen Gestellen aufgehängt, gepresst und schließlich mit Öl bedeckt und konserviert. Das Ergebnis ist so köstlich salzig, dass die falsche Sardine stets mit neutralisierender Polenta serviert wird.

Der Lago d'Iseo in der italienischen Lombardei ist der kleine, in Deutschland eher unbekanntere Bruder des Garda-Sees. Und die darin liegende Insel ist ebenso eigenwillig wie ihre Spezialität. Ihr Name setzt sich aus den Wörtern Monte für Berg und Isola für Insel zusammen – und das beschreibt es auch exakt. Monte Isola ragt mehr als 400 Meter über die Seeoberfläche des Lago d'Iseo auf. Mit einem Umfang von etwa neun Kilometern ist sie die größte Insel in einem italienischen Binnengewässer. Rund 1800 Menschen leben hier.

Nur wenige Minuten sind es mit der Fähre vom Festland, aber hier ist die Welt ganz anders. Es gibt keine Autos, auf den schmalen Sträßchen fahren nur Motorroller und kleine E-Transporter. Auch der Brötchenfahrer, der zum kleinen Ort Sensole unterwegs ist, schnurrt fast lautlos über die Promenade. Am Abend vorher wurde hier die „Romantische Nacht“ gefeiert. An den Bäumen, von denen einige in dem klaren Wasser des Sees stehen, haben Anwohner Pappherzen und Liebeser-

klärungen aufgehängt. Sie baumeln in einer leichten Brise.

Die ersten Schwimmer haben sich eingefunden. Überall gibt es einfache Einstiege in den bis zu 251 Meter tiefen See, der das Leben der Menschen hier von jeher geprägt hat. Die Inselbewohner sind zwangsläufig zu Fischern und

„Zu Weltruhm kam Monte Isola erst durch eine Installation des Künstlers Christo

damit zu Netz-Spezialisten geworden – und haben sich der Zeit angepasst. Sie stellen jetzt auch Netze für Tennisanlagen und Skipisten her. Und für die Touristen gibt es praktische Einkaufsnetze als Souvenirs.

Flanieren, baden, schauen. Auf Monte Isola geht es gemächlich zu. Einzige offiziell verzeichnete Sehenswürdigkeit ist die Santuario della Madonna della Ceriola noch oben auf dem Gipfel. Doch zu Weltruhm kam das Inselchen trotzdem vor ein paar Jahren – als Christo hier die Installation „Floating Piers“ aufbaute. Im Sommer 2016 war Monte Isola von Sulzano auf dem Festland aus zu Fuß über auf dem Wasser schwimmende, leuchtend gelbe Ponton-Stege zu erreichen. Wie alle Kunstwerke Christos wurde auch diese zauberhafte Verbindung wieder abgebaut. Doch an der Promenade stehen noch zahlreiche Fotowände, die an das vergängliche Spektakel erinnern.

Wer von der Insel-Beschaulichkeit einmal Abwechslung haben will, der kann Festland-Ausflüge etwa in das 90 Kilometer lange Tal Valle Camonica machen, in dem zahlreiche Handwerksbetriebe und Traditionsfirmen ihre Türen für Touristen öffnen. Natürlich auch die Winzer, die auf dem Kalk-



400 Meter in der Höhe, neun Kilometer im Umfang misst Monte Isola – damit ist sie die größte Insel in einem italienischen Binnensee. Foto: Vielhaber

steinboden herrlich mineralische Weine produzieren. Auch der Sekt macht seit einiger Zeit Furore. Das Weingut Cultivar delle Volte der Familie Bignotti liegt nur unweit des Sees. Es ist ein verwünschtes Gelände, das in den 1960er Jahren von einem exzentrischen Millionär gestaltet wurde. Er selbst residierte in einem Bungalow, der James Bond würdig wäre. Für die Angestellten baute er exotische Häuschen mit Tausendundeiner-Nacht-Flair. Es gibt Führungen durch den Weinkeller und Verkostungen am Wasserfall.

Fast am Ende des Tals liegt das schöne Dorf Case di Viso mit seinen traditionellen Steinhäusern auf über 1700 Meter Höhe. Dort laden Andrea Bezzo und seine englische Frau Jane in die ihrer Einschätzung nach wohl kleinste Käserei Italiens ein. Hier wird

Silber-Käse hergestellt, ein geschützte Spezialität der Gegend. Das Ehepaar lebt hier von Juni bis November mit zwei Töchtern und 60 Kühen. 1000 Liter Milch pro Tag werden rein biologisch verarbeitet. Die Bezzos präsentieren ihren ältesten Silber-Laib von 2015. Der ist stellenweise beunruhigend orange und schwarz fermentiert, schmeckt aber wunderbar cremig und aromatisch. Durchs schöne Tal geht es zurück zur Promenade von Monte Isola. Dort kann man eine gefälschte Sardine mit Wein aus dem Valle Camonica genießen – und am See baumeln noch immer die Liebeserklärungen.

Christiane Vielhaber

Diese Reise wurde ermöglicht von Visit Brescia.

NACHRICHTEN

SAMSTAG, 23. NOVEMBER

Leserreisen-Infotag im Neven DuMont Haus

Am 23. November 2019 findet der zweite kostenlose Leserreisen-Infotag von 10 bis 17 Uhr im Neven DuMont Haus statt. Wie im vorigen Jahr haben Sie wieder die Möglichkeit, das Leserreisen-Team persönlich kennenzulernen. Die Reisepartner des „Kölner Stadt-Anzeiger“ und der „Kölnische Rundschau“ sind mit Infoständen vertreten und halten informative Reisevorträge. Auch ein Reisebus kann besichtigt werden. Und natürlich können Sie Ihre Traumreise auch direkt vor Ort buchen – viele Partner bieten attraktive Infotag-Vorteile für Kurzentschlossene. Werfen Sie außerdem bei der Gelegenheit einen Blick in die DuMont-Druckerei und erfahren Sie auf einer interessanten Führung alles Wissenswerte rund um den Zeitungsdruck. Freuen Sie sich auf einen spannenden Tag mit den Leserreisen des „Kölner Stadt-Anzeiger“ und der „Kölnische Rundschau“. Um Anmeldung wird gebeten unter 0221-224 2541 oder per E-Mail an leserreisen@dumont.de Adresse: Neven DuMont Haus – Eingang Druckzentrum, Friedrich-Karl-Str. 280, 50735 Köln. www.ksta.de/leserreisen/infotag www.rundschau-online.de/leserreisen/infotag



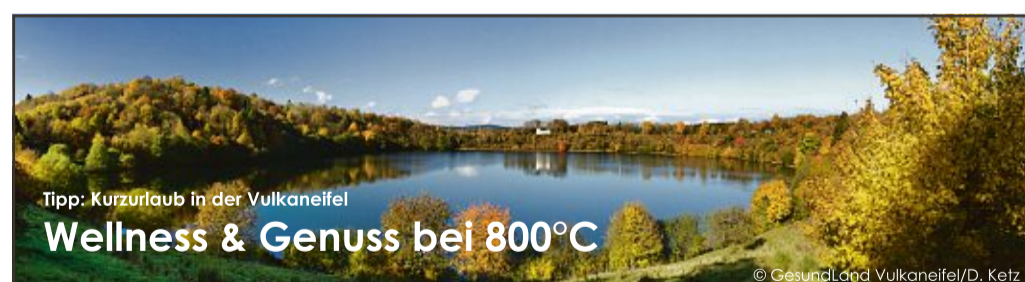
Was bieten die Leserreisen im kommenden Jahr? Foto: zvg

SO ERREICHEN SIE UNS

Telefonischer Anzeigenservice:
Tel.: 0221 / 925 864 10
reisanzeigen.koeln@dumont.de

Reiseanzeigen:
Tel.: 0221 / 224 2899
reisanzeigen.koeln@dumont.de

Online-Portal:
www.Reisen-Rheinland.de



Tipp: Kurzurlaub in der Vulkaneifel

Wellness & Genuss bei 800°C

© GesundLand Vulkaneifel/D. Ketz

Ländlich, ruhig, familiengeführt – das Landart Hotel Beim Brauer liegt idyllisch, aber gut erreichbar mitten in der Vulkaneifel, umgeben von Wiesen und Wäldern.

Der hoteleigene Wellnessbereich mit Bio-Dampfsauna, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Ruheräumen bietet beste Voraussetzungen für perfekte Entspannung. Wellnessanwendungen wie Massagen, Kosmetik oder Ayurveda können direkt im Hotel gebucht werden.

Highlight des Hotels sind Brauers 800°C Restaurant und sein Herzstück, der 800°C Grill, auf dem besondere Steakspezialitäten bei höllischer Hitze zubereitet werden: außen knusprig, innen zart und saftig. Das Fleisch stammt überwiegend aus der eigenen Ochsenhaltung des Seniorchefs, die Ochsen weiden nur wenige Meter vom Hotel entfernt – ursprünglicher geht's nicht.

Eine Besonderheit des Restaurants ist das nach der traditi-

nellen Methode der Trockenreifung veredelte sogenannte „dry aged“ Fleisch. In mittlerweile drei gläsernen Reifeschränken reifen die Rinderrücken direkt im Restaurant.

Die Kombination aus eigener Tierhaltung, Trockenreifung im Restaurant und dem 800°C Grill machen Brauer's 800°C Restaurant einzigartig und den Besuch zum Erlebnis – am besten direkt bei einem Kurzurlaub.



PAUSENVERLÄNGERUNG

INKLUSIVLEISTUNGEN

- 3 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer
- Täglich regionales Frühstücksbuffet
- 1 x 800°C Steak Menü am 1. Abend
- Nutzung unseres Spa- und Fitnessbereichs
- Saunakorb mit Bademantel, Badeslipper und Saunatücher

Wir schenken Ihnen die 3. Nacht!

DZ Klassik	139 Euro pro Person
EZ Klassik	167 Euro pro Person
DZ Komfort	157 Euro pro Person
EZ Komfort	181 Euro pro Person



Buchbar von November 2019 bis März 2020 (Feiertage ausgeschlossen)

Gutscheine erhältlich!

Noch kein Weihnachtsgeschenk? Wie wäre es mit einer Auszeit?

Beim Brauer Landart Hotel Beim Brauer GmbH | Steinborner Str. 5 | 54550 Daun
Tel. 0 65 92 - 29 41 | info@beim-brauer.de | www.beim-brauer.de