

VERONA: la città dell'Amore

UNESCO-Kulturerbe und eine der elegantesten Städte Italiens



Natürlich kennt Ihr Alle Verona, oder? Ja, mein Amore und ich waren auch schon einige Male hier. Der Anlass war entweder ein Urlaub am Gardasee, ein kurzer Business-Trip, der Besuch der *Vinitaly*, die internationale Fachmesse für Weine und Destillate, die seit 1967 jährlich hier stattfindet, oder – der Klassiker – der Besuch einer der weltbekanntesten und fantastischen Opernaufführungen in der Arena von Verona. Sei es Verdis *Nabucco*, *La Traviata*, *Aida*, Puccinis *Turandot*, *Tosca* oder *Der Barbier von Sevilla* – es ist immer ein außergewöhnliches Erlebnis, wenn rund 15.000 Gäste ihre Plätze einnehmen (das dauert natürlich eine gefühlte Ewigkeit) und dann ab 21 Uhr die Opernstars ihre gewaltigen Stimmen gegen den Himmel schmettern und die Sterne dazu wie ein großes Lichtermeer strahlen. Ganslhaut und Romantik pur. Pflicht davor: der Aperitivo an der *Piazza Brà* vor der Arena und ein frühes Abendessen in einem der kleinen, romantischen Ristoranti im Zentrum. Dennoch: bis dato waren es für uns beide immer nur kurze Aufenthalte von ein bis zwei Tagen. Für die Recherche dieser Story haben wir uns jedoch mehr Zeit genommen, und das war gut so. Denn es war wieder einmal der Beweis, dass intensive internet-Recherche bei Weitem nicht ausreicht, um

eine Destination seriös, liebevoll und charmant vorzustellen. Es braucht eben die überraschenden Live-Erlebnisse vor Ort, und davon hatten wir echt viele. Liebe Leser, begleitet uns auf der Entdeckungsreise durch diese traumhafte Stadt und erlebt mit uns Verona aus einer neuen Perspektive. *Buon divertimento!*

Bei Verona denkt man zunächst an die wohl bekannteste Liebesgeschichte der Welt

„Romeo und Julia“ von William Shakespeare. *O Romeo, Romeo, warum bist du Romeo.* Mit seinem unglücklichen Liebespaar hatte er Verona zur Stadt der ewigen, aber tragischen Liebe gemacht. Julias Balkon ist eine weltberühmte Attraktion. Rund zwei Millionen Besucher strömen jährlich hierher, hauchen einander Liebesworte zu, kritzeln ihre Liebesnachricht in die Wände des Eingangsbereichs oder schreiben schmachtende Briefe, mal an Julia, mal Juliet, mal Giulietta, die alle persönlich beantwortet werden, vom „Juliet Club“. Schon ein Phänomen, wenn man bedenkt, dass Julias Elternhaus, der Balkon und ihr Grab erst nachträglich, als Antwort auf den Kult um sie errichtet wurden. Also reine Fiktion. Das tut der Romantik jedoch keinen Abbruch.

Verona ist auch die Stadt der Liebe zum Wein.

Wir befinden uns im Herzen der Weinbaugebiete *Valpolicella*, *Soave* und *Bardolino*. Ein Ausflug in die prachtvollen lessinischen Hügel nördlich von Verona



sollte unbedingt am Programm stehen. Weinreben, Weinreben, Weinreben soweit das Auge reicht. Die hier angebauten Weine sind meist leicht und sollten jung getrunken werden, außer sie sind als Reserve ausgebaut, dann erreichen sie eine beachtliche Fülle an Geschmack, wie der weltbekannte und höherpreisige *Amarone della Valpolicella* oder der *Valpolicella Ripasso*.

Verona ist aber auch – das war für uns neu – die Stadt der Liebe zum Reis.

Circa 26 Kilometer außerhalb der Stadt liegt eines der größten Reisanbaugebiete, die *Isola della Scala*. Im Herbst werden hier Feste inmitten alter Bauernhäuser und venezianischer Villen veranstaltet, um das „weiße Gold“ zu zelebrieren. Liebe geht eben auch durch den Magen ☺. Die perfekte Verbindung von Wein und Reis und der Klassiker auf allen hiesigen Speisekarten ist dann natürlich das *Risotto all' Amarone*. Auch, wenn es auf Reis-Basis ist, das Gericht wird erst durch den kostbaren Amarone spannend im Geschmack ... und im Preis, der geht von € 13,- bis sogar € 70,- pro Portion. Wobei man nicht immer weiß, welcher Wein wirklich verkocht wird, denn solche Preisunterscheide sind schon gewaltig. Eine weitere regionale Spezialität ist übrigens Pferdefleisch. Ich probiere ja immer gleich alles aus und habe mir das *tris di cavallo* bestellt: roh, gekocht und geräuchert.

Bevor wir unsere City-Tour starten, dürfen wir unsere Hotel-Empfehlung aussprechen: **Hotel Indigo Verona - Grand Hotel des Arts**

C.so Porta Nuova, 105, 37122, Verona
+39 045 595 600,

booking@indigoverona.com,
www.indigoverona.com

Ein kultiges City-Hotel mit eigenem Garten, samt Sonnenliegen und fröhlichem



Vogelgezwitscher. Perfekt für ein genussvolles und entspanntes Wochenende. Schon die Lage ist ideal: am *Corso Portanuova*, der dreispurigen, stark befahrenen Straße, die von der Autobahn, vorbei am nahegelegenen Messegelände, direkt zur Arena führt. Stark befahren, ja, aber dennoch ist das hier eine unerwartete Oase der Ruhe und der perfekte Rückzugsort nach einem Spaziergang zwischen Tausenden von Touristen.

Das Haus besticht aber auch durch seinen Charme als ehemaliger Wohnsitz einer anerkannten aristokratischen Familie. Überall sind Gemälde alter Meister und Skulpturen junger Künstler zu finden. Man könnte die Atmosphäre mit einer Grande Dame vergleichen, die ein bisschen exzentrisch ist. Exklusiv für die Hotelgäste gibt es auch eine Cocktailbar und ein Bistro: **ARYA Bar & Mixology**. Es wird täglich mittags und abends gekocht, und zwar hervorragend! Wir hatten sogar das Glück, unser Abendessen im begrünten, lauschigen Innenhof genießen zu können. Und dann noch auf einen letzten Drink an die wunderschöne Bar. Für mein Amore bitte einen *Negroni* und für mich ein Glas *Franciacorta*.

Für alle Business-Leute: das Hotel ist auch perfekt für Konferenzen und bietet drei Meeting Räume. Was aber unbedingt erwähnt werden muss und das Haus so richtig prägt: die wirklich außergewöhnliche Herzlichkeit des gesamten Teams. Zu Recht erhielt das Grand Hotel des Arts auch mehrere Auszeichnungen, z.B. den *Tripadvisor Traveller's Choice Award 2021*, *Loved by Guests Hotels.com – 2021*, *Booking.com Traveller Review Award 2021* und 2022.

Beim Check-In fragten wir nach zwei Restaurant-Empfehlungen. Here you go:

die traditionelle **Trattoria Al Bersagliere** und das innovative und elegante **Ristorante Arche** in der Via Arche Scaligere 6. Zwei Klassiker in der Altstadt, die man auf jeder Plattform findet. Beide haben auch hervorragende Bewertungen. Gerne beim nächsten Mal! Diesmal wollten wir jedoch unseren Spürnasen folgen und Neues entdecken.

Auto parken und los geht unsere Entdeckungsreise:

Der *Parcheggio Italia* ist nur ein paar Meter vom Hotel entfernt. Bei der Einfahrt einfach anmelden, Schlüssel stecken lassen und Zimmernummer angeben; das Auto wird versorgt und bei der Abfahrt für den Gast vorgefahren. Superbequem!



Spaziergang zu den touristischen Attraktionen, das Pflicht-Programm am ersten Tag.

Wir starten natürlich, wie könnte es anders sein, bei der Arena. Es ist Ostern und Verona ist natürlich voller Touristen, aber dennoch kein Vergleich zu dem Andrang während der Operaufführungen zwischen Mitte Juni und Anfang September. Da ist Verona im Ausnahmezustand. Ohne Reservierung geht da gar nix. Heute ergattern wir jedoch sogar ein Sonnenplätzchen in der ersten Reihe der Terrasse des legendären **Ristorante & Caffè Vittorio Emanuele**, seit 1895. Schon wegen der prachtvollen Inneneinrichtung ist es einen Besuch wert. Fraglos das erste Haus am Platz. Sehen und gesehen werden und die fröhliche Atmosphäre der *Piazza Brà* genießen. Für diesen Luxus zahlt man auch...

Und jetzt, Amore, gehen wir rüber zur Arena, ein Freilufttheater der Superlative. Seit 100 Jahren werden hier unter freiem Himmel die



schönsten Opern der Welt aufgeführt! 140 Meter lang, 110 Meter breit, Platz für rund 15.000 Zuschauer und 500 Sänger, Tänzer, Musiker und Statisten. Das kann schon was! Gleich hinter der Arena, im Anschluss an die zahlreichen Straßencafés beginnt die elegante, mit Marmor gepflasterte *Via Mazzini*. Sie verbindet die *Piazza Brà* und die *Piazza Erbe*. Mädels: shoppen, shoppen, shoppen, denn die *Via Mazzini* ist nicht nur die größte Fußgängerzone und eine der belebtesten Straßen Veronas, sondern auch das Einkaufsparadies für alle Luxusmarken-Freaks.

Ein Glaserl Schaumwein gefällig?

Dazwischen vielleicht eine kleine Pause? Unsere Empfehlung ist die *Antica Bottega del Vino*, in der *Via Scudo di Francia* No 3, am Beginn einer kleinen rechten Seitenstraße von der *Via Mazzini*. Dieses Lokal ist einfach eine Institution, ein Eldorado für Weingenießer. Hier habe ich mit neunzehn das erste Glas Amarone meines Lebens getrunken und war fasziniert, als der Kellner die Flasche langsam über Kerzenschein dekantiert hatte. Heute freue ich mich auf ein Glaserl Franciacorta.



Nach der alkoholfreien Fastenzeit schmeckt er zunächst eigenartig bis grausam, aber das zweite Glaserl hat mich wieder überzeugt.... Die gemütliche Atmosphäre gepaart mit den Düften von frischer Pasta, Rosmarin und vor allem Wein nimmt jeden Besucher sofort in seinen Bann. Am beeindruckendsten ist wohl das ledergebundene, ca. 190 Seiten (!!!)

dicke Buch mit 40 Positionen Weinen pro Seite, zwei Seiten Prosecco und Franciacorta, sechs Seiten Champagner und Weinen aus der ganzen Welt. Sogar die österreichischen Klassiker sind stark vertreten: Knoll, Pichler, Hirtzberger, Tscheppe. ZWÖLF Seiten Amarone! Gewaltig! Auch unsere lieben Freunde, die Noninos sind mit Ihrem Grappa auf zweieinhalb Seiten dabei; das Highlight dabei: Collezione Nonino 1984 La Murina, Uva Picolit ... um € 5.400,- Hier isst man auch fantastisch. Wer sich etwas Besonderes gönnen will:

während der Vinitaly, der internationalen Fachmesse für Weine und Destillate, die am Tag unserer Anreise zu Ende ging, wurde ein ganz spezielles „La Bottega per Vinitaly“-Menü kreiert: *Gran Piatto di Crudité di Mare* (das Beste aus dem Meer, roh), *King Crab al vapore con Maionese alla Paprika*, *Filetto di Vitello con Foie Gras e Caviale* „Sevruga“ (Filet vom Kalb mit Gänseleber und Kaviar, ja, eh....) oder *Cervo crudo con Burro nocciola e Tartufo nero* (roher Hirsch mit Nussbutter und schwarzem Trüffel)....

So, jetzt aber Schluss mit Genuss, weiter geht unsere klassische Touristentour.

Am Ende der *Via Mazzini* liegt zur Linken die prachtvolle *Piazza Erbe* mit vielen kleinen Lokalen, bunten Marktständen und dem *Torre dei Lamberti*, mit 84 Metern eines der höchsten Gebäude der Stadt. Von der Aussichtsplattform können Besucher ihren Blick weit über die Dächer der Stadt schweifen lassen. Für diesen traumhaften Blick braucht man allerdings ein wenig Geduld, denn die Warteschlange vor dem Torre ist meist auch dementsprechend lange. Wir biegen aber nach rechts ab, in die *Via Cappello*... und sind damit schon mitten drinnen in der Schlange der Wartenden, denn vor uns liegt *La Casa di Giulietta*. Komm, Amore, einen kurzen Blick machen wir schon in den Innenhof und auf den Balkon, so quasi ein kurzer Romantik-Stopp. Bussi, Bussi - hab' Dich lieb!

Unser nächstes Ziel ist die Ponte Pietra

Über die *Piazza dei Signori*, dem ehemaligen Machtzentrum der Skaliger vorbei am *Mercato Vecchio*, schlendern wir gemütlich durch kleine, verwinkelte, verträumte Gasserln und bewundern die pastellfarbenen Häuser mit ihren schmiedeeisernen Balkonen und

bunten Blumenarrangements. Plötzlich wird es in dem verträumten Gasserl laut: zwei vollbusige Italienerinnen, Kategorie *Gina Lollobrigida*, einmal blond, einmal schwarzhaarig führen intensive nachbarschaftliche Gespräche von Balkon zu Balkon, immer wieder wild gestikulierend. Haben die Streit? Schimpfen sie über die anderen Nachbarn... oder über ihre Ehemänner, oder wird gerade ein Kochrezept ausgetauscht? Ich fange nur Wortfetzen auf: *contenta, amore, ma va, pranzo, bambini.... ciao, ciao, un abbraccio, a dopo!* Also eh alles gut. Lustig. Und zwischen den Balkonen hängt die frisch gewaschene Wäsche, voll das italienische Klischee erfüllt. I'm lovin' it ☺.

Am Weg zur *Ponte Pietra* kommen wir auch an der gotischen Backsteinbasilika *Sant' Anastasia* vorbei. Es ist das größte kirchliche Bauwerk in Verona. Apropos Kirche: so ziemlich jeder Stadtteil besitzt eine.

Und, mein Herz, in welche wollen wir am Ostersonntag gehen? Die Italiener zelebrieren die Ostermesse sicherlich wunderbar; das sollten wir schon einplanen! Aber es wird auch viel los sein. Vielleicht wählen wir eine kleinere Kirche abseits des Touristenstroms?

Vielleicht gehen wir aber auch in den Dom? Amore, lass uns dort auch vorbeischaun. Der Dom von Verona, oder besser der Domkomplex ist ein riesiges Gebäudeensemble. Die Kathedrale per se ist unter dem Namen *Santa Maria Matricolare* (Mutterkirche) bekannt. Uups, die Warteschlange ist mir jetzt echt zu lange. Das wird hier wohl nichts mit unserer Ostermesse...

Über die *Piazza Broilo* zurück kommen wir jetzt zur *Ponte Pietra*. Hungeeeeeer, Amore. Wollen wir in eines der kleinen Lokale vor der Ponte gehen? Die *Osteria Ponte di Pietra*





sieht doch sehr nett aus, oder – auf einen kleinen Snack in die Bar daneben. Ja, das machen wir, denn heute Abend erwartet uns ein herrliches Abendessen im Hotel. Die **Bar Al Ponte** ist zwar kulinarisch nichts Besonderes, aber die kleine Terrazza ist fantastisch, mit Blick auf die Etsch, die **Ponte Pietra** und das **Castel San Pietro**.

Die Etsch, der *Fiume Adige*, ist mit über 400km der zweitlängste Fluss Italiens und entspringt in den Bergen Südtirols, *Alto Adige*. Kaum kommen die ersten warmen Sonnenstrahlen, strömen die *Veronesi* sofort an das flachen Schotterufer des Flusses zum Chillen. Das machen wir dann später auch, aber zunächst geht es über die **Ponte Pietra** hinauf zum **Castel**.

Die 89 v. Chr. errichtete **Ponte Pietra**, auf Deutsch die Steinbrücke, war angeblich ursprünglich aus Holz, wurde aber im Laufe der Zeit mehrfach zerstört, zuletzt im 2. Weltkrieg, als sie von deutschen Truppen bei deren Rückzug vermint und gesprengt wurde. Erst seit 1959 ist die originalgetreu wiederaufgebaute Brücke wieder begehbar. Und wie gelangen wir jetzt zum **Castel**? Die mittelalterliche Burg liegt auf einem Hügel. Entweder den Fußweg mit vielen Stufen wählen, oder – und das habe ich sehr genossen – mit der *Funivia*, der Standseilbahn. Egal wie man die Burg erklimmt, der fantastische Blick über die Dächer der wunderschönen Stadt ist es wert. Die Familie *Visconti* hatte schon gewusst, warum sie für ihr bauliches Prestigeobjekt dieses Platzerl wählt. Sie hat die Burg 1398 geplant und gebaut, und zwar als Symbol für ihren politischen Sieg über die *Scaligeri* – auch bekannt als die Herren Veronas – um die Regierung von Verona. Die *Visconti* stellten damit auch ihren Reichtum und ihren Einfluss zur Schau. Leider ist die Burg nur von außen zu besichtigen, denn sie ist in Privatbesitz...

Zeit für den Sundowner

So, und jetzt haben wir uns aber wirklich eine kurze Pause und einen entspannten Sundowner verdient, Amore, was meinst? Gehen wir die Etsch entlang und suchen uns ein gemütliches Platzerl?

Na, von wegen. So viele Lokale es an der gegenüberliegenden Uferseite, also in der Innenstadt gibt, hier ist nix. Fast nix, denn da ist sie, meine Rettung, die **Polis Bar**: klein, aber Luxus pur, weil es die einzige Bar weit und breit ist. DAS perfekte Platzerl, um die untergehende Sonne bei einem köstlichen Spritz Aperol zu genießen!

Über die **Ponte Nuovo** zum ehemaligen Fischmarkt. Dort, wo einst die frischgefangenen Fische aus der Etsch verkauft wurden, ist heute ein großer Supermarkt untergebracht. Aber der wunderschöne Platz hat dem Fischmarkt seinen Namen zu verdanken, *Piazzetta Pescheria*. Und auch ein elegantes und hervorragendes Restaurant erinnert mit seiner Speisekarte an die Historie: die **Pescharia I Masenini**, sehr empfehlenswert. *Carpaccio di branzino, tartare di tonno, oder di dentice, crudo misto & Co.* Ein Paradies für Fischliebhaber und eine bereichernde Abwechslung zur traditionellen eher deftigen Küche hier. Unbedingt ein Tischerl im Freien reservieren und die Stimmung am Platz genießen. Wer sich's auf Michelin-Sterne-Küche steht: gleich gegenüber liegt das elegante **Ristorante Al Cristo**.

Jetzt sollten wir aber bald zum Hotel zurück und uns frisch machen fürs Abendessen. Es wäre aber nicht eine typische Entdeckungstour à la Karin & Franz, wenn wir nicht noch einen Absacker davor nehmen würden. Aber wo? Ha, schau, vis-à-vis vom Hotel, das **Cafè Duchi** am **Corso Portanuova 20**. Heute morgen saßen da bloß einige *Veronesi* zum *caffè* und blätterten in *la Repubblica* oder in der Sportzeitung *La Gazzetta*. Jetzt ist es zu einem chic place für den Aperitivo mutiert. Und später dann geht überhaupt die Post ab. Der DJ baut bereits

auf... Die Öffnungszeiten: 06:00 – 04:00, uffffff.

Das Abendessen im Hotel können wir nur wirklich empfehlen, vor allem an einem lauen Abend im Innenhof, samt Vogelgezwitscher. Eine wahre Erholung nach diesem braven Fußmarsch durch die Innenstadt und den abertausenden Touristen!

Castelvechio und San Zeno

Natürlich starten wir unsere Entdeckungstour wieder mit einem *caffè* an der **Piazza Brà**, im **Vittorio Emanuele**. Heute steht der Besuch des **Castelvechio** am Programm und anschließend wollen wir weiter ins angeblich schicke, aber ruhigere Stadtviertel **San Zeno** gehen.

Ach, schau, wie nett: an der **Via Roma**, die Fußgängerzone, die uns direkt zum **Castelvechio** führt, ist gerade Ostermarkt. Standler bieten ihre handwerklichen Produkte an, von bemalten Ostereiern bis zu phantasievollen Schnitzereien; und dazwischen natürlich Zuckerwatte & Co. Ich liebe den Duft dieser Märkte, die gesamte Atmosphäre und könnte stundenlang schauen, denn es gibt ja immer Etwas zu entdecken. Mein Amore drängelt aber schon ab dem zweiten Standl. *Männer...*

Kurz vor dem **Castel** haben wir ein sehr einladendes Michelin-Sterne-Restaurant entdeckt: die **Trattoria I Masenini** in der **Via Rome 34**. Die Karte verspricht traditionelle Gerichte mit moderner Note, die Einrichtung rustikal-elegant und ein paar mit weißen Tischtüchern und Stoffservietten eingedeckte Tische auf der Terrasse. *Das gefällt mir, Amore*. Es ist erst 10:30, das Lokal hat noch geschlossen, aber der Chef **Massimiliano** ist schon da. Komm, lass uns bei ihm für Montagabend reservieren.

Castelvechio – damals & heute: Die von den *Scaligeri* 1356 errichtete Burg sollte damals nicht nur Schutz vor äußeren Feinden bieten, sondern diente auch als Zufluchtsort vor

Übergriffen aus der eigenen Bevölkerung - oder der Verwandtschaft. Als perfekter Fluchtweg wurde ergänzend dazu eine Brücke über die Etsch gebaut, *il Ponte Scaligero* oder auch *Ponte di Castelvecchio*. Vorne Zugbrücke hoch, hinten über die Brücke raus an das andere Ufer, sehr raffiniert. Die Burg hat über die Jahrhunderte viel erlebt und wurde mehrfach verändert. Sie diente als Festung, Lagerhaus, als Kaserne und wurde für Parteitage und Kongresse genutzt. Heute ist hier ein Museum beheimatet. Gezeigt werden Werke der Veroneser Malerei der Gotik bis ins 17. Jahrhundert und bedeutender venezianischer Maler.



Gleich wenige Meter weiter beginnt die *Regaste San Zeno*, die Uferpromenade, die uns entlang der Etsch direkt ins Zentrum des Stadtviertels *San Zeno* führt. Im Zentrum steht die *Basilica di San Zeno Maggiore*, aber dazu später, denn eigentlich sind wir auf der Suche nach einem bestimmten Restaurant, nach der *Osteria all'Organetto*.

Trotz Google Map gingen wir drei Mal im Kreis und angeblich immer wieder daran vorbei. Das kann ja wohl nicht wahr sein. Ich will das Lokal unbedingt finden! Warum? Wie kam ich überhaupt darauf? Also: kennt Ihr den *Gambero Rosso*? Das ist meine Lieblings-Lektüre, wenn wir eine Reise planen. Die Empfehlungen für Restaurants & Bars sind meist Punktlandung und sehr hilfreich. Schließlich haben wir die Osteria doch noch gefunden und es hat sich gelohnt! Ich kann nur sagen, ein Besuch ist Pflicht und steht ab sofort ganz oben auf unserer Kulinarik-Liste. Schickes Publikum, fast nur Stammgäste, das muss gut sein! Heute sind sie leider schon ausreserviert, aber ein Drink

al banco geht sich aus und für morgen Mittag, noch dazu Ostersonntag, ergattern wir gerade noch den letzten freien Tisch, noch dazu in der Sonne, juhuhu! So, und jetzt habe ich auch die Muße für die Basilika.

Treffpunkt Piazza San Zeno

San Zeno Maggiore ist eine der bedeutendsten Kirchen Veronas und eines der Meisterwerke der gesamten romanischen Kunst in Italien. Sie wurde im 12. und 13. Jahrhundert erbaut und dem achten Bischof von Verona geweiht. Er wird auch als Schutzpatron der Stadt verehrt. Beachtenswert und besonders berühmt sind der *Campanile*, das von kunstvollen Reliefs eingefasste doppelflügelige Bronzeportal und die darüber befindliche große Fensterrose. Der Platz vor der Basilika, die *Piazza San Zeno* ist ein beliebter Treffpunkt der *Veronesi*. Hier finden oft auch Märkte statt. Juhuhuuu, heute ist Flohmarkt, hab' ich ein Glück. Mein Amore rollt schon die Augen, aber die Mädels verstehen mich, oder? Was gibt es Schöneres als zu *stierln* (also zu stöbern). Das kann eeeewig dauern ☺. Der Franzl hält inzwischen Ausschau nach einem vielversprechenden Platzlerl für unseren *pranzo* und wird auch rasch fündig: *Al Calmiere, dal 1987*, ein elegantes, aber gar nicht steifes, sondern sehr herzliches und vor allem hervorragendes Restaurant und seit diesem Besuch eines unserer neuen Lieblingslokale. So stellt man sich ein richtig gutes italienisches Restaurant vor: große weiße Sonnenschirme, helle, einladende breite Korbsessel, perfekt eingedeckte Tische, drinnen ein gemütlicher, eleganter Salon mit riesigen Murano-Lustern und einem *Fogolar*, der Griller, eine sehr umfangreiche und feine Weinkarte, ausgezeichnete Küche und ganz, ganz viel Herzlichkeit, geprägt durch die Eigentümerfamilie. Kompliment an die charmante Chefin, an La Mama Morena, ihre beiden Söhne Carlo in der Küche, Martino im Service und an ihren Marito Piero.



Die Spezialität ist eindeutig Fleisch, es gibt aber auch vegane Gerichte und ein Fischmenü. Wir haben uns für den Klassiker hier, das *Bollito Misto* entschieden. Davor noch als *Primo* die hausgemachten Gnocchi mit einer Carbonara aus grünem Spargel, Gamberi und Vanille. Einfach fantastisch. Martino hatte uns dazu eine Flasche vom 14°-Sauvignon *Webhof Joseph Unterganzner* aus Bozen empfohlen. *Buona scelta!* Das *Al Calmiere* ist übrigens ausgezeichnet als *ristorante tipico di verona*, weil sie wirklich die regionalen Spezialitäten zelebrieren. Ufff, das war echt ausgiebig. Jetzt ist ein langer Verdauungsspaziergang angesagt. Und abends gibt es lediglich einen Drink im *Café Duchì*.

Buona pasqua und Ostermesse in der Basilika San Zeno Maggiore

Der gestrige Besuch hatte uns überzeugt, hier wollen wir die Ostermesse besuchen.

Die Italiener nehmen Ostern generell sehr ernst und das spürt man während der gesamten *Settimana Santa*, der Karwoche. Dazu gehören natürlich die *Colomba*, der traditionelle Osterkuchen, die befüllten

Riesen-Schoko-Ostereier in bunter Alufolie mit großen Maschen, Ostermärkte, Prozessionen und der Höhepunkt: die

Auferstehungsmesse in der Nacht von Karsamstag auf Ostersonntag (aber da haben wir schon geschlafen...).

Der Ostersonntag per se ist auch immer ein klassischer Ausflugstag für die gesamte Familie. Fesch aufgebrezelt fährt man in die Stadt, nimmt einen caffè, promeniert ein bisschen, geht dann in die Kirche und freut sich auf das anschließende, meist stundenlange Mittagessen.

Die Messe beginnt in zehn Minuten. Dementsprechend ist die Piazza vor der Basilika schon gesteckt voll, aber auch in der Kirche gibt es nur noch Stehplätze... mit einem so großen Andrang hätte ich jetzt wirklich nicht gerechnet. Selbst schuld, aber das ziehen wir durch,



denn es sind nicht nur die kostbaren Kunstwerke in der Basilika, u.a. das Tafelbild von Andrea Mantegna, die uns begeistern, sondern auch die Atmosphäre. Die ansonsten so lauten Italiener sind mucksmäuschenstill, es herrscht eine berührende friedliche Stimmung, toll. Beim Verlassen der Kirche erhält jeder Besucher noch eine kleine Karte mit Osterwünschen und dem Datum, sehr nett. Meine Karte dient seither als „Glücks-Lesezeichen“.

Großes Verabschieden und gegenseitige Glückwünsche sind jetzt angesagt. Und wie wünscht man jetzt auf italienisch „frohe Ostern“ und „Ihnen auch“? *Buona pasqua* (das wusste ich bereits) und dann *altretanto* (da brauche ich eine Eselsbrücke: „alte Tante“ ... und denke dabei an die gebückte ältere Lady, die sich bei mir für den Ostergruß bedankte).



Pranzo in der Osteria all'Organetto

Hier herrscht schon fröhliche Stimmung. Unsere gestrige Tischreservierung hat funktioniert. Heute lernen wir auch den capo Stefano Clari kennen und plaudern ein bisschen mit ihm. *Die Küche wird heute zwar um 15:00 geschlossen, denn auch unsere Mitarbeiter haben Familie und wollen feiern. Aber Ihr könnt bleiben, bis die Sonne untergeht. Zu Trinken gibt es immer genug... und notfalls legt Ihr den Schlüssel unter die Matte ☺. Na dann salute!*

Das Lokal ist winzig, die Tischkultur einfach, aber perfekt zu einer guten Osteria passend, die Weinkarte klein, aber exzellent, der Service ist wirklich sehr charmant und professionell und das Essen ist einfach toll. Als *Antipasto* hatten wir pochiertes Ei mit grünem, al dente gekochtem Spargel an einer zarten Parmesan-Creme und gehackten Haselnüssen. Dazu ein Fläscherl *Lugana Patrizia Cadore*. Köstlich. Und als *Secondo* kam das Lamm in der Kräuterkruste, mhhhhh! Und das alles zu sehr anständigen Preisen. Bei der Weinauswahl hat uns Stefano persönlich beraten und auch seine Kompetenz bewiesen: auf der Karte sind alle großen Champagnermarken, Franciacorta, einige Weißweine und knapp 30 Rotweine vertreten... und es gibt eine eigene Seite *Vini della Valpolicella*. Die Preiskategorie reicht von € 20,- für einen sehr süffigen

Valpolicella bis zum *Amarone* um € 100,-. Die Krönung dabei ist aber der *Zyme Harlequin* um € 280,- (der kostet im online-shop aber schon € 249,-). Im Keller befindet sich eine eigene Enoteca, ein kleiner Raum mit ein paar Tischerln, ideal für eine gemütliche Weinverkostung! Wer es eilig hat: *al banco*, also an der Bar gibt es auch kleine *Chicetti* mit Lachs, Baccalà, Beef Tartare & Co.

Man kommt nicht nur zum Genießen hierher, sondern auch zum Sehen und Gesehen werden. Und man ist „unter sich“: ein interessantes, fisches, unkompliziertes Publikum. Schade, dass morgen geschlossen ist, wir wären gleich wiedergekommen und ich hätte auch schon mein Menü im Kopf ☺. Zum Abschluss machen wir noch ein Foto mit dem gesamten Team und mailen es am nächsten Tag. Stefano schreibt sofort zurück: *Grazie della vostra visita, è stato bello conoscere persone come voi.*

A presto, Stefano
Süß, oder?

Gelato - Gelato

Apropos süß: Eis Essen hat für die Italiener einen besonderen Stellenwert und ist ein Fixpunkt jedes Spaziergangs. So auch und ganz besonders an einem Tag wie heute. Scharenweise und geduldig stellen sich die *Veronesi* um ihr geliebtes *cono gelato* an oder warten auf einen der heißbegehrten Sitzplätze in der Sonne. Der Eissalon an der *Piazza Corrubio*, gleich vis-à-vis von der Osteria all'Organetto ist besonders beliebt, schon wegen seiner perfekten Lage am Marktplatz und des großen Gartens. Hier treffen wir wieder einige der Kirchenbesucher. San Zenò ist wie ein Dorf: man kennt sich schon, nickt sich höflich zu, konzentriert sich dann aber auf das Wesentliche, auf den riesigen Eisbecher, verziert mit buntem Obst, viel Schokostückchen und Kokosraspeln und vor allem gaaaaanz viel panna. Für uns beide bitte Caffè con grappa.

Palazzo Carli und Radetzky

An unserem letzten Tag machen wir noch eine ausgiebige Ehrenrunde durch die Innenstadt und nehmen dann in dem beliebten *Café Martèl* gleich hinter der Arena einen Aperitivo. Hier treffen sich viele Geschäftsleute zum light lunch oder zum After Work Drink. Es laufen gerade die Vorbereitungen für eine Abendveranstaltung. Spannend, zuzusehen, wie die Bühne aufgebaut wird.

So, und jetzt freue ich mich auf unser letztes Abendessen in Verona.... Und dann ist für einige Tage strengste Diät angesagt. Dennoch, es war sooooo schön und sehr genussvoll! In der *Via Roma*, kurz vor dem *Castelvecchio* befindet sich zur Linken ein prachtvoller Palazzo. Erst jetzt sehe ich, wie er heißt: *Palazzo Carli*, XVIII Secolo. Luuustig, mein Franzl nennt mich immer liebevoll

„mein Carli“, weil ich halt ein verpatzter Bub bin. Also das ist quasi mein Palazzo. Ich wusste, ich war schon da 🙌. Auch der Feldmarschall Johann Joseph Radetzky hat hier gewohnt, der wohl bedeutendste Heerführer Österreichs in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Dinner bei Massimiliano und Weinbestellung bei Vanni

Ciao, ragazzi, begrüßt uns der Hausherr Massimiliano bereits von Weitem, *benvenuti nella Trattoria I Masenini*. Wir starten beide mit der Pasta *cacio e pepe*, und dann für Franzl bitte das *filetto di manzo con salsa al fernet*, und für mich die Entenbrust, *petto d'anatra* mit Marsala-Sauce. Kompliment nicht nur für das tolle Menü von lo chef Stefano Lenti, sondern auch für die Tischkultur. Massimiliano deckt gerade die *Laguiole Wilmotte* Steakmesser in fluoreszierenden Farben ein, für Franzl in blau und mich in rosa; sehr cool, da kosten sechs Stück aktuell ca. € 600,-. Zum Hauptgang empfiehlt der Chef des Hauses ein Fläscherl *Valpolicella Vantorosso*. Das sei sein Lieblingswein, den er auch zuhause hat. Kennt Ihr den Weinbauern? Nein? Na, den müsst Ihr unbedingt besuchen. Und zack, schon haben wir Vanni, den jungen und als sehr kreativ und experimentierfreudig bekannten Eigentümer mit einer langen Winzer-Historie am Telefon und vereinbaren, bei ihm morgen auf der Heimfahrt vorbeizuschauen. Na, wenn das nicht ein eindrucksvoller, genussvoller und unterhaltsamer letzter Abend in Verona war. *Danke, Amore!*

Die Vorstellungen und Kontakte der Hotels, Restaurants und Bars findet Ihr auch auf www.LuxuryTravel.at

