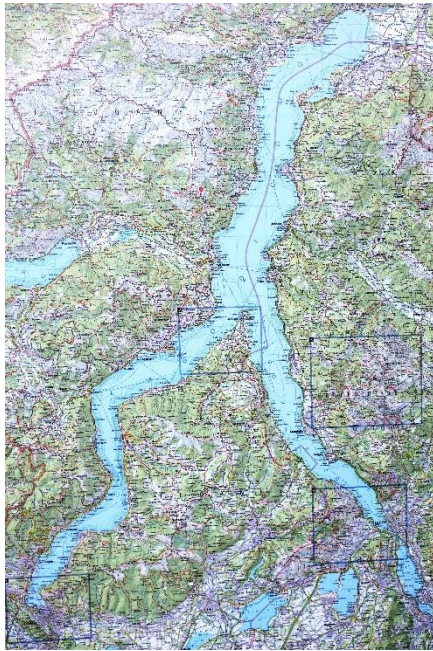


# Reisebericht für die Kurzreise an den Comersee 23.04. – 27.04.2023

## Schwerpunkt Italienische Villen und deren Gärten



### 23.04.2023



Der Comersee ist mit einer Tiefe von 410 m der tiefste der Oberitalienische Seen. Hier gehen Kultur, Geschichte und Natur wohl eine einmalige Symbiose ein. Der See dehnt sich rund 50 km lang wie ein auf den Kopf gestelltes Ypsilon aus. Wo die beiden Seitenarme aufeinandertreffen liegt das wunderschöne Bellagio, das auch die „Perle des Lario“ genannt wird, indem sich auch unsere Unterkunft für diese Reise befindet. Der östliche Arm des Sees endet in Lecco, der westliche in Como. Bellagio auf der weit in den See ragenden Landspitze ist bis zum Sonnenuntergang in warmes Licht getaucht. Dahinter ragen die oft schneebedeckten Gipfel der Veltiner Alpen auf. Das in Las Vegas berühmte Casino-Hotel Bellagio wurde nach diesem Ort am Comer See benannt. Nach dem Bezug des kleinen Apartments unternehmen wir einen 1. Spaziergang vom Stadtteil Loppia an den Gärten der Villa Melzi und dem Lido vorbei Richtung Fähranleger. Nicht weit davon finden wir ein kleines Restaurant in dem wir lecker zu Abend essen.

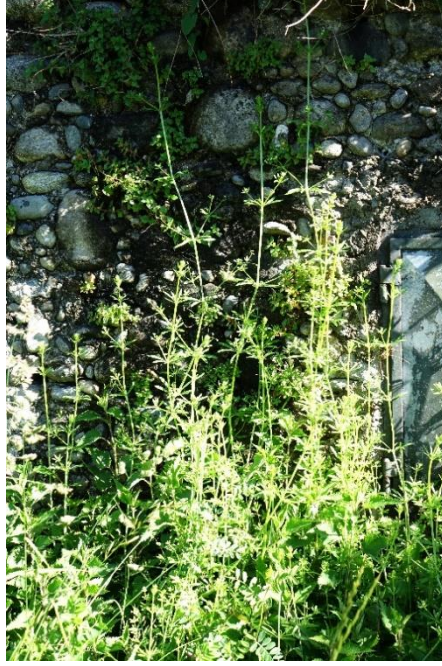


### 24.04.2023



Nach dem Frühstück unternehmen wir bei tollem Sonnenschein einen Spaziergang Richtung Villa Giulia zum Ortsteil Pescallo (Fischerdorf). Zu Beginn laufen wir längere Zeit über eine grüne Wiese, bei der wir nicht nur Zierpflanzen in den anliegenden Gärten entdecken,

sondern auch „Allerweltpflanzen“, die wir auch von zuhause kennen z.B.: Das **Klettenlabkraut**



entdecken.

Der botanische Name ist Galium aparine. Galium bedeutet hierbei Milch, was auf die Verwendung von Labkräutern (besonders das echte Labkraut) zur Milchgerinnung hinweist. Es gehört zu den Spreizklimmern, denn es kann sich durch seine Borsten, die einen klebenden Eindruck erzeugen an anderen Pflanzen abstützen und so höher wachsen, als ohne diese Hilfe. Zur Blütezeit von Juni bis August stehen in den Achseln von laubblattähnlichen Tragblättern 2 bis 5 kleine weiße Blüten in einer Trugdolde. Auch die später erscheinenden oliv- oder purpurfarbenen Früchte sind dicht mit borstigen Haken besetzt. Das Klettenlabkraut bildet wenig ätherisches Öl aus, aber viel Kieselsäure, Gerbstoffe, Saponine, organische Säuren und Flavonoide. Damit soll es schleimlösend, krampflösend, blutreinigend, drüsenanregend, wassertreibend, stimulierend auf unser Immunsystem und nervenberuhigend wirken. Seine Blätter bzw. Triebspitzen können von uns in Gemüsesuppen gegeben werden, sie sollten dazu gegart oder gedünstet werden. Roh kann das Kraut z.B. für Smoothies verwendet werden, dann stören die kratzigen Härchen nicht mehr. Mit den Zweigen kann man prima einen Blumenkranz, z.B. für die Kaffeetafel aufbauen: Einfach ein paar Zweige zu einem Kranz formen und etwas festdrücken. Durch seine Borsten hält das Ganze toll zusammen. Nun noch nach Geschmack farbige Blüten dazwischen stecken. Ein Rezept für die Küche:

### **Zucchini-suppe mit Klettenlabkraut und Brennnesseln**

1 große Zucchini, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe, je 1 Handvoll Klettenlabkraut- und Brennnesselspitzen, 1/2 Becher saure Sahne, Kräutersalz, Pfeffer, getrocknete Brennnesselsamen.

Die gewürfelte Zwiebel in der Butter andünsten. Die ebenfalls gewürfelte Zucchini zufügen, ebenfalls andünsten, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die klein geschnittenen Klettenlabkraut- und Brennnesselspitzen und zufügen und kurz aufwallen lassen. Dann die



Suppe pürieren und abschmecken. Zum Servieren auf jeden Teller einen TL saure Sahne geben und mit Brennnesselsamen bestreuen. Gleich nebenan steht ein Bitterkraut: **Der Beifuss** (lat.

Artemisia vulgaris), er gilt als „Mutter aller Pflanzen“ und in allen Kulturen als eine der wichtigsten Ritual-, Räucher-, Sakral- und Schutzpflanzen. Er ist eine ausdauernde Pflanze, unten verholzen seine Zweige mit oft bräunlich oder rötlich verfärbten Stängeln. Seine Blätter sind fiederteilig, lanzettlich oder stachelspitzig. Auf der Oberseite sind sie kahl und dunkelgrün, auf der Unterseite weißfilzig behaart. Die Inhaltsstoffe: Bitterstoffe, Gerbstoffe, Inulin, Vitamine und ätherisches Öl sowie Flavonoide, somit zählt er zu den aromatischen Bittermitteln (Amarum aromaticum). Die Wirkungsweise auf unseren Organismus wird mit anregend auf die Verdauungssäfte von Magen, Darm und Leber, appetit- und verdauungsfördernd, tonisierend, antibakteriell, fungizid, erwärmend, schweißtreibend, menstruationsauslösend und geburtseinleitend beschrieben. Als Gewürz macht er in unserer Küche fette und schwere verdauliche Speisen, wie z.B. Gänse- und Schweinebraten besser verträglich. Setzt ihn aber bitte sparsam ein, er schmeckt halt bitter. Hier ein passendes, sehr einfaches Rezept:

### **Schaftkäsecreme mit Beifuß**

1 Packung Schafskäse, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 150 ml Joghurt, griechische oder mediterrane Kräutermischung und Beifuß nach Geschmack.

Alle Zutaten vermischen und gut verrühren.



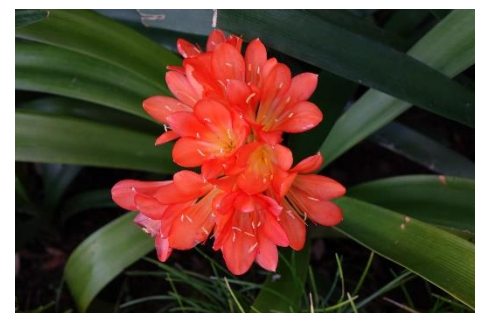
Als Beispiel für auch hier beliebte Zierpflanzen hier ein Foto des **Blauregens** (lat. *Wisteria sinensis*). Diese beliebte heimische Kletterpflanze, enthält in der Rinde und den Wurzeln das Glycosid Wistarin. Als Pflanzengift wirkt es auf das zentrale Nervensystem und führt zu Erbrechen und akuten Atemlähmungen. Der Blauregen gehört zur Familie der Schmetterlingsblütler innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler. Es handelt sich um laubabwerfende, robuste, stark wachsende und verholzende Kletterpflanzen (Lianen) mit

windenden Sprossachsen. Blauregen blüht zumeist zweimal im Jahr, wobei die ersten Blüten im Frühjahr noch vor den Blättern erscheinen. Ein zweiter, viel schwächerer Blütenschub folgt dann im Juli/August. Besonders spannend: In einem japanischen Tal wurden früher zum Überqueren von Flüssen Brücken aus den dicken japanischen Blauregen-Schlingtrieben gebaut. Hierzu wurden die Lianen zusammengeflochten, nachdem sie eine ausreichende Länge erreicht hatten, und Holzplanken hinzugefügt.



Wir spazieren weiter zum Punta Spartivento, der Landzungenspitze Bellagios und genießen dort einen phantastischen Blick auf den Comersee.

Nach einem kleinen Mittagsimbiss im Ortsteil Borgo laufen wir immer am See entlang durch den prachtvollen Garten der **Villa Melzi** (Anfang des 19. Jhds. im Empirestil gebaut). Die Villa Melzi d'Eril wurde als Sommerresidenz von Francesco Melzi d'Eril, dem Vizepräsidenten der von Napoleon in den frühen 1800er Jahren gegründeten



Italienischen Republik, errichtet. In der Gartenanlage dominieren exotische Pflanzen sowie klassizistische Büsten und Statuen. Franz Liszt soll hier einst zu Musikstücken inspiriert worden sein. Er soll im Gartenpavillon der Villa gegenüber dem See gerne eine Pause gemacht haben.

Die Statuen von Dante und Beatrice haben ihn wahrscheinlich zur Sonate für Dante inspiriert. Eine lange Allee mit Platanen beginnt am Bootssteg, und Gärten von Azaleen und gigantischen Rhododendren umgeben die Villa und umschließen kleine besondere Orte wie eine versteckte Höhle oder einen künstlichen Teich im japanischen Stil.

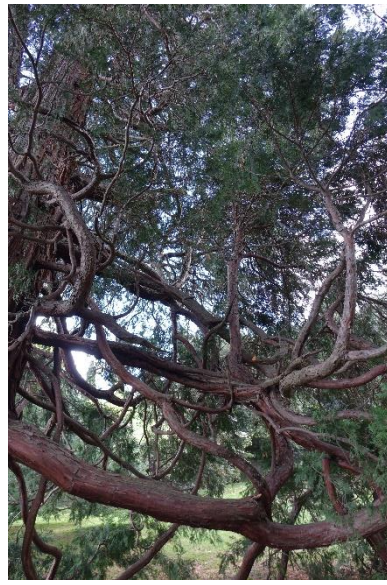
U.a. fällt uns hier ein Beet mit der **Klivia** (lat. *Clivia miniata*), auch Riemenblatt genannt, aus der Familie der Amaryllidgewächse, auf, die wir bisher nur als Topfpflanze kennengelernt haben. Clivia-Arten wachsen als immergrüne, ausdauernde krautige Pflanzen mit Rhizomen, die Wuchshöhen von etwa 60 cm erreichen können. Ab Ende Februar stehen in einem doldigen Blütenstand jeweils 10 bis 20 gestielte hellrot bis orangefarben Blüten zusammen. Später werden aus ihnen Beeren gebildet. Klivien enthalten für uns schädliche Alkaloide. Werden diese in großen Mengen aufgenommen, beziehungsweise reagiert jemand sehr sensibel auf sie, kann es sogar zu Nierenschäden sowie zu Lähmungserscheinungen kommen. Empfindliche Personen können zudem Hautausschlag bekommen, wenn sie mit dem Pflanzensaft in Berührung kommen. Ursprünglich stammt die Klivia aus dem südlichen Afrika, wird aber inzwischen weltweit kultiviert. In der Pflege ist wichtig ist, dass ihr kein Standortwechsel zugemutet wird, auch kein noch so geringer. Dies beinhaltet auch, dass ihr Pflanztopf nicht einmal gedreht werden darf. Außerdem hasst sie Staunässe und neigt dann zur Wurzelfäule.

Weitere Inspirationen beim Spazieren durch die Parkanlagen:



Zu dieser Jahreszeit blühen auch viele farbenprächtige Rhododendron- und **Azaleenbüsche**. Als Azaleen werden eigentlich verschiedene Arten und Sorten der Gattung Rhododendron bezeichnet. Azaleen sind kleinblättrig und laubabwerfend. Der Name Azalee soll vom griechischen Wort „Azaleos“ für „trocken“ abgeleitet worden sein und bezieht sich vermutlich auf die holzigen Zweige der Pflanze. Die ursprüngliche Heimat der Azaleen soll China, Tibet, Nepal und Japan sein. Azaleen zeichnen sich durch sehr intensive, farbtreue Blüten sowie die, je nach Sorte herrliche Herbstfärbung der Blätter vor dem Abwurf aus. Teilweise duften die Blüten auch. Garten Azaleen sind extrem schnittverträglich. Alle Azaleen gelten als giftig, werden aber als gering giftig eingestuft. Die bloße Berührung ruft bei Menschen keine Vergiftungserscheinungen aus. Manche Personen reagieren allerdings allergisch auf den Pflanzensaft (z.B. beim Schneiden der Pflanze).





Die **Weihrauchzeder** (lat. *Calocedrus decurrens*) ist in ihrer Heimat (Gebirge des pazifischen Westens der USA) bis in eine Höhe von 3000m vertreten. Sie bildet einen eindrucksvollen Baum und kann bis 2 m Stammdurchmesser erreichen. Sie ist leicht zu erkennen an den schuppenförmigen Blättern und den länglichen, aus 6 Schuppen aufgebauten einjährigen Zapfen, sowie der orangefarbenen, längsrissigen Borke. Obwohl man es aufgrund des Namens vermuten könnte, werden die wohlriechenden Zweige nicht als Räucherwerk verwendet. Allerdings

verwendeten die Indianer die Borke für Hüttendächer, die Zweige für das Flechten von Körben und die abgekochten Blätter gegen Magenbeschwerden. Sie hat einen auffällig säulenartigen Wuchs mit dichtem Blattwerk und ist freistehend sogar bis zum Boden beastet. Der Gattungsname *Calocedrus* enthält das griechische Wort "kalos", was so viel wie "schön" bedeuten soll. "decurrens" wiederum steht im lateinischen für "herablaufend".



Hier stehen auch **Steineichen** (lat. *Quercus ilex*). Diese Bäume wachsen langsam, brauchen aber ausreichend Platz um sich gut entwickeln zu können. Sie können ein Alter von 200 bis 500 Jahren erreichen und sind immergrün! Ursprünglich stammen sie aus dem Mittelmeerraum, sind demzufolge bei uns nicht frostverträglich und zieren vor allem in Italien und Spanien die Landschaft. Sie bezaubert uns mit ihrem malerischen, knorpeligen Wuchs. Die kugelige Krone wird von teils sehr skurrilen Astformen durchzogen. Die Blattform mit den Dornen am Rand des länglichen Blattes erinnert an das Laub einer Stechpalme - Daher auch der Artname „ilex“. In seiner Heimat dienen die Dornen dem Schutz vor Fressfeinden. Interessant sind auch die Früchte: Es handelt sich hierbei um längliche, unten angespitzte Früchte, die sogar als für uns Menschen essbar gelten. Im Mittelmeerraum werden iberische Schweine unter den Stein-Eichen geweidet. So nimmt das Fleisch der iberischen Schweine einen ganz besonderen, aromatischnussigen Geschmack an. Doch die Stein-Eiche ist nicht nur ein hervorragendes Wildfutter, sondern begeistert auch durch ihr wertvolles, hartes Holz, aus dem auch gern Möbel hergestellt werden.

Zum Schluss noch ein paar Impressionen aus diesem Garten:



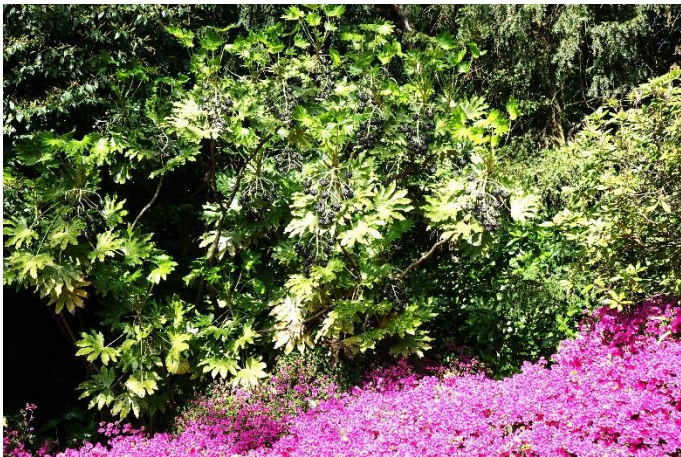
**25.04.2023**

Heute steht vormittags der Besuch der **Villa Carlotta** an, die sich 5 km südlich von Menaggio befindet. Die Anfahrt erfolgt mit dem Schiff. Die Villa gilt als Bedeutendste der palastartigen Landhäuser am Comer See. Ab 1690 wurde sie für einen Mailänder Marchese errichtet und später umgestaltet. Wir wählen den langen Rundweg durch die phantastische, ca. 8 ha große Gartenanlage mit einem tollen Farbrausch an Azaleen und Rhododendron, noch einzelnen blühenden Kamelien, den Farn- und Bambusgarten. Hier sollen 994 Bäume, 255 Rhododendronsträucher, 277 Strauchpflanzen, 454 Kamelien sowie 224 Rosen stehen und 42 Blumenbeete angelegt worden sein.



Die rot-braunen Blüten des **Gewürzstrauches** (lat. *Calycanthus floridus*) sind besonders auffällig. Er wird bis zu 2 m hoch und kann auch ebenso breit werden. Beim Zerreiben der Blätter verströmt der Gewürzstrauch einen aromatischen Duft, so entstand auch der Name. Das Aroma des Holzes sowie die Rinde erinnert an Gewürznelken. Die dunkelroten, fast in einen

Braunton gehenden Blüten duften nach Erdbeeren. Im Herbst bilden diese eine für Schafe und Rinder giftige Frucht. Der Echte Gewürzstrauch ist im südöstlichen Nordamerika verbreitet. Im Jahr 1981 wurde in der DDR eine Briefmarke mit einer zeichnerischen Darstellung des Echten Gewürzstrauchs ausgegeben.

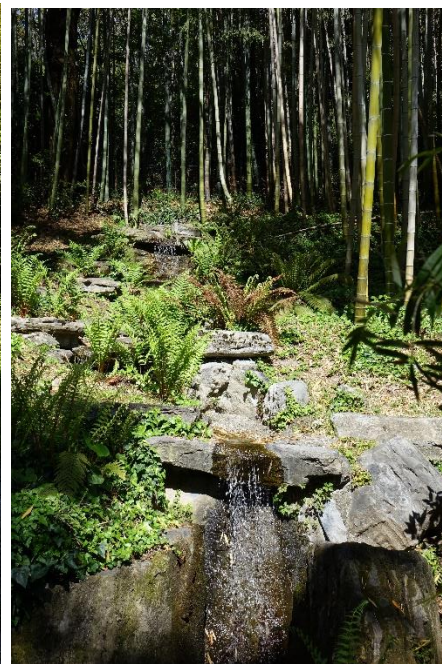
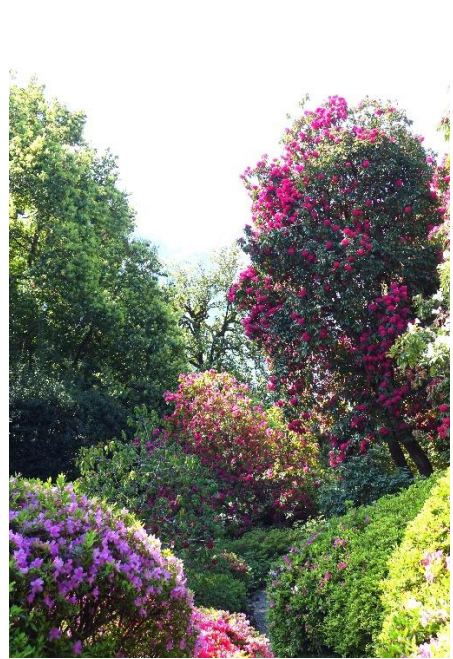


Ein Exemplar der **Japanischen Aralie** (lat. *Fatsia japonica*) fällt durch einen üppigen Fruchtbehang auf. Eigentlich kennen wir sie nur als Zimmerpflanze. Ihre großen, an langen Stielen deutlich nach außen wachsenden Blätter haben 7 bis 9 Finger und erzeugen somit einen wunderbaren strahlenförmigen Eindruck. Die Blattoberfläche ist ledrig glänzend, im höheren Alter bildet die *Fatsia japonica* noch eine weiße Doldenblüte, aus der schwarze Beeren wachsen. Sie ist bedingt winterhart und kann in wintermilden Regionen sogar geschützt draußen wachsen. Ursprünglich stammt sie aus dem Lorbeerwald Japans. Alle Pflanzenteile dieser Pflanze sind giftig. Sie enthalten Saponine, die für Menschen und Tiere giftig sind. Die Giftstoffe ähneln denen des Efeus. Vergiftungssymptome: Übelkeit, Erbrechen, Magenschmerzen ...



Einige Beete weiter entdecken wir ein ganzes Feld **Tausendschönchen**, die hier sogar gefüllt sind. Diese *Bellis perennis*-Hybriden, auch Maßliebchen genannt, handelt es sich um Zuchtsorten des in Mitteleuropa heimischen Gewöhnlichen Gänseblümchens (*Bellis perennis*), das auf Wiesen und Rasenflächen gedeiht. Wild- wie Kulturformen des Gänseblümchens zählen botanisch zur Familie der Korbblütler. Gänseblümchen wachsen ausdauernd und krautig. Die Kultursorten werden mit 10 bis 20 cm deutlich größer als die Wildform und haben auffällige, große, kompakte Blüten. Die meisten der im Handel angebotenen Tausendschön sind zweijährig. Die sattgrünen, länglichen und spatelförmigen Blätter wachsen aus einer flachen Rosette. Das Tausendschön gehört zu den Frühlingsblüher, denn bereits ab März erscheinen die hübschen kleinen farbenprächtigen Blüten. Während die Blüten und Blätter des Gewöhnlichen Gänseblümchens als essbar gelten wird bei Zuchtformen von Wildkräutern generell vom Verzehr abgeraten.

Wunderbar ist es durch den Rhododendronwald zu spazieren. Hier konnte eine Umgebung geschaffen werden, die der Natur des Himalaya-Gebirges nachempfunden wurde. Dutzende, über 100 Jahre alte Pflanzen verbreiten eine außergewöhnliche Atmosphäre.



Wir kommen zum Japanischen Garten, in dem u.a. verschiedene Bambusarten zu finden sind, die zwischen Kaskaden, kleinen Bächen eine beruhigende Harmonie vermitteln. Der innere Bereich, der von einem kleinen Wald aus Riesenbambus umgeben ist, ist eine Oase der Ruhe.

**Riesenbambus** (lat. *Dendrocalamus giganteus*) mit Wuchshöhen von 25 bis 40 m ist die weltweit größte Bambusart. Er wächst in Rekordgeschwindigkeit. In den feucht-warmen Gebieten der Tropen kann er 30 bis 40 cm pro Tag wachsen. Die Pflanzen haben ein Wurzelsystem, das aus unterirdischen Teilen, den Rhizomen, besteht, aus denen die Triebe über dem Boden wachsen. Junge Bambustriebe kommen bereits in der Dicke aus dem Boden, den der ausgewachsene Trieb für immer behalten wird. Wie andere Bambusarten blüht er nur alle 30 bis 40 Jahre, und stirbt danach ab. Ursprünglich stammt der Riesenbambus aus Myanmar, China und Thailand. In der Kolonialzeit wurde er in anderen tropischen Regionen eingeführt. Der Bambusrohrdurchmesser liegt bei circa 30 cm und er eignet sich aufgrund seiner Härte für Wasserleitungen, den Bau von Brücken, Häusern und Gerüsten. Der Bambus wird auch zur



Papierherstellung verwendet. Aus den blattartigen Halmscheiden werden Hüte gefertigt und junge Sprosse sind essbar.

Nun besuchen wir das imposante Gebäude mit seinen verschiedenen Sälen mit Skulpturen, Büsten, Kameen, Gemälden und Veduten (wirklichkeitsgetreue Darstellungen von Landschaften oder Stadtbildern).

Der Blick aus dem Fenster auf den See und die Gartenanlagen ist ebenfalls spektakulär.



Nach diesen tollen Eindrücken geht es zurück zum Fähranleger mit dem Ziel Lenno. Dort wollen wir die **Villa del Balbianello** besuchen.



Nach der Stärkung mit einem leichten Mittagessen gehen wir den Weg zur Villa an, die außerhalb der Ortschaft malerisch auf einer felsigen Halbinsel liegt. Dorthin führt ein Wanderweg. Die Villa selbst ist ein imposanter Bau mit quadratischem Grundriss mit Blick auf den See wurde am Anfang des 17. Jahrhunderts errichtet. Bekannt geworden ist die Villa auch als Kulisse für Filme, wie z.B. Ein Sommer am See (1995) und den James-Bond-Film Casino Royale. Wir bezahlen nur den Eintritt für den Garten, denn die Villa kann nur im Rahmen einer Führung in Italienisch oder Englisch besucht werden und wir wollen uns lieber möglichst frei dort bewegen.

Dieser Garten ist ganz anders gestaltet, als der am Vormittag besuchte. Er folgt in seiner Struktur der Topographie, besteht aus Terrassen und Brüstungen; es befinden sich dabei steile Felsen, die verschiedene Ebenen auf unterschiedlichen Höhen bilden. Dort wechseln sich Wiesen, Hecken, Zypressen und Eichen ab. Im gesamten Garten finden sind Parkbänke, welche einen Blick auf die Villa oder auf den Comer See erlauben. Für eine Hochzeitsgesellschaft wurde die Säulenhalle schön geschmückt und 2 Musiker spielen sich schon einmal ein. Die Säulenhalle stammt aus dem 18. Jahrhundert, ist mit einer Brüstung und einem Fries versehen, auf denen das Adelswappen der Familie Visconti angebracht wurde. Um die Säulen windet sich ein immergrüner **Ficus repens**, auch Ficus pomila genannt. Er ist auch bekannt als Kletter- oder Trauerfeige und ist eine Feigenbaumart, die in Südostasien beheimatet ist. Sie gehört zur Familie



der Maulbeergewächse, wurde in andere Teile der Welt eingeführt und ist heute eine beliebte Zimmerpflanze. Die verzweigten Triebe der Kletterfeige können mehrere Meter lang werden. Wie der botanische Artname "pumila" (lateinisch "pumilus" für klein) schon andeutet, sind die Blätter klein und zierlich. Sie sind ganzrandig, immergrün und wechselständig angeordnet.

Obwohl die Kletterfeige grundsätzlich als nicht giftig bezeichnet wird, kann ihr milchiger Saft doch in einzelnen Fällen Photodermatitis auslösen.

Im Garten kommt es zu Spielen zwischen Bäumen und Hecken. Das besondere Mikroklima des Kaps ermöglicht das Zusammenleben von verschiedenen botanischen Pflanzen, wie z.B. die alpine Flora und die mediterrane Vegetation. In den Anlagen verbinden sich Elemente von italienischem, englischem und französischem Garten.



Zwischen rund beschnittenen Myrte-, Lorbeer- und Buchsbaumbüschen stehen in dieser Jahreszeit verschiedenfarbige **Mohnpflanzen**. Die weltweit 50 bis 120 Mohnarten gedeihen hauptsächlich in den gemäßigten Gebieten der Nordhalbkugel. Einige Sorten werden vielseitig genutzt, beispielsweise wegen der enthaltenen Wirkstoffe und zählen zu den ältesten Heilpflanzen. Die Blüten stehen meist einzeln auf zumeist behaarten Blütenschäften. Die Farbe der 4 (selten 5 oder 6) Kronblätter variiert von meist rot, orangerot über gelb bis weiß. Die später erscheinenden Kapsel Früchte enthalten viele Samenkörner. Ein Symbol ist der Mohn in Polen und gilt hier als Nationalpflanze. Aber auch die Liebe, Schönheit und das Leben selbst können durch die Mohnblüte symbolisiert werden. In der Blumensprache steht der rote Mohn oft für Leidenschaft und Liebe, während der weiße Mohn für Unschuld und Reinheit steht. Die Mohnsamen für Speisezwecke sind die reifen Samen von Schlafmohn (lat. *Papaver somniferum*). Sie dienen in Deutschland hauptsächlich zur Herstellung von mohnhaltigen Backwaren oder zum Bestreuen von Gebäckoberflächen. Der Morphingehalt in Mohnsamen und Mohngebäcken wird durch entsprechende Verarbeitung gesenkt. Ein einfaches Rezept:

### **Frischkäse mit zweierlei Mohn**

250 g Frischkäse, 3 EL Creme fraiche, 1-2 EL Puderzucker, 1 Prise Salz, 2 EL Mohnsaat (möglichst frisch gemörsert), 1 Handvoll Mohnblüten

Alles gut vermengen und zum Schluss die Mohnblütenblätter mit dem Pürierstab unterrühren.

Blick über die Lorbeerhecke und über den Comer See:



**Lorbeer** (lat. *Laurus nobilis*): Kränze mit seinem Laub waren früher bei Athleten und großen Kriegerern sehr beliebt. Er ist das Bild des Sieges, des Ruhms, der Begeisterung und der Erhabenheit. Lorbeer ist ein als immergrüner Strauch oder Baum wachsendes Laubgehölz mit ledrigen, oberseits glänzenden und aromatisch duftenden Blättern. Er ist halt ein Sonnenkind und steht deshalb am liebsten in der Sonne. Über Lorbeer wurde bereits in Keilschriften berichtet, die 7000 Jahre alt sind. Seine Inhaltsstoffe: Ätherische Öle, Harze, Gerbstoffe, Bitterstoffe, Flavonolglykoside. Damit wird seine Wirkungsweise als antibakteriell, keimabtötend, berauschend, insektenabwehrend, rheumalindernd und verdauungsfördernd beschrieben. Das Silberne Lorbeerblatt ist hier in Deutschland die höchste sportliche Auszeichnung. Die Blätter schmecken herb, würzig, aromatisch und ein klein bisschen bitter.

Ein prima Lorbeerrezept:

### **Tomatensuppe mit Lorbeer**

1 Packung stückige Tomaten, 3-4 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Harissa, 500 ml Wasser, 4 TL Gemüsebrühe, Vital-Kräutersalz, Kubebenpfeffer, etwas Olivenöl, 5-6 Lorbeerbeeren, etwas Basilikum

Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehe putzen, klein würfeln und in Olivenöl andünsten. 1 TL Harissa darüber geben. Dann die stückigen Tomaten, das Wasser, die Brühe, die Lorbeerbeeren, Kubebenpfeffer und Meersalz hinzugeben und alles zirka 20 Minuten sanft garen. Dann die Lorbeer- und die Pfefferbeeren und aus der Suppe fischen, den restlichen TL Harissa hinzufügen, die Suppe pürieren, abschmecken und mit Basilikum verzieren.

Nach diesen vielen tollen Eindrücken laufen wir zunächst zum Ort Lenno zurück, besorgen uns dort Kleinigkeiten für den Abendimbiss auf unserer heimischen Terrasse und nehmen die Fähre zurück nach Bellagio.

**26.04.2023**



An diesem Tag planen wir eine Schiffsreise nach **Como**. Statt mit dem Schnellboot, das leider zu unserem Wunschtermin ausverkauft war, geht's auf lange Seefahrt mit vielen Haltestellen bis

nach Como. So kommen wir allerdings in den Genuss viele schöne Blicke auf die unterwegs angefahrenen Stationen werfen zu können. Die Einfahrt in den Ort Como ist wunderschön. Como ist eine noble kleine Stadt und bietet innerhalb der Mauern ein charmantes Zentrum mit engen Gassen, in denen sich eine Menge Geschäfte, Boutiquen und Spezialitätenläden befinden. Besiedelt war Como schon unter den Kelten. Seit dem 15. Jahrhundert ist dieser Ort eine der bedeutendsten europäischen Seidenstädte. Bis zum Zweiten Weltkrieg wurden hier Seidenraupen gezüchtet, die Rohseide zur Weiterverarbeitung produzierten. Auch heute noch soll hier Rohseide weiterverarbeitet werden. Nachdem wir von Bord gegangen sind mussten wir uns zunächst die Rückfahrkarte für die schnelle Heimreise am Abend sichern. Danach führt uns der erste Weg zum Eingang der Standseilbahn (Funiculare), die hoch zum Dorf Brunate (715 m hoch) fährt. Die erste Seilbahn wurde 1894 eröffnet und wurde noch mit Dampf betrieben. Wir fahren mit der aktuellen Bahn nach oben und genießen bei Spaziergängen in dieser Höhe an verschiedenen Stellen tolle Aussichten auf Como und den See.

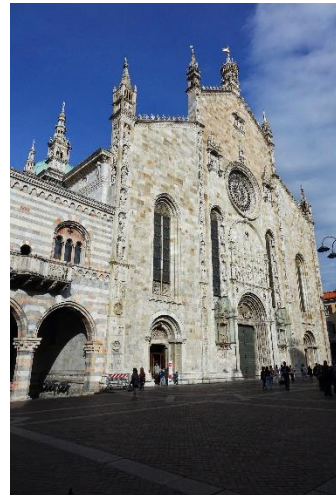


Von hier aus haben wir auch einen spektakulären Blick auf die Villa Olmo, die uns bereits bei der Einfahrt in den Hafen aufgefallen ist.

Die **Villa Olmo** wurde Ende des 18. Jahrhunderts, nach einem Projekt des berühmten klassizistischen Architekten Simone Cantoni, für die Familie Odescalchi erbaut. Namensgeber dieser Villa war eine dort wachsende hundertjährige Ulme (ital. Olmo). Das Familienwappen des späteren Eigentümers Visconti di Madrone prangt noch heute an der eleganten Fassade. Zu den berühmtesten Gästen des Hauses sollen Napoleon, Metternich, Radetzky und Garibaldi zählen. Die Innenbereiche sollen mit zauberhaften Freskenmalereien und Skulpturen dekoriert sein. Besondere Erwähnung verdient das kostbare kleine Privattheater aus dem 18. Jahrhundert. Heutzutage wird die Villa für Ausstellungen, Kongresse und Veranstaltungen genutzt. 1981 wurden Szenen des Films Gib dem Affen Zucker (Hauptrollen: Adriano Celentano und Ornella Muti) vor und in der Villa gedreht.



Wieder unten in Como fällt mir ein in Pink üppig blühender Baum auf. Die Heimatorte des **Judasbaums** sind das südliche Europa, die Mittelmeerländer und Vorderasien. Von April bis Mai entwickelt er an den mehrjährigen Trieben, den älteren Ästen und am Stamm hübsche, kleine hell-violette Blütentrauben mit einem zarten Duft. Dieses frühe Blütenmeer ist ein willkommenes Nahrungsangebot für Bienen und andere Insekten. Erst zum Ende der Blütezeit bilden sich die blau-grünen herzförmigen Blätter aus. Der Judasbaum erreicht eine durchschnittliche Höhe von 6 m. Da er zu den Tiefwurzlern gehört, übersteht er auch Trockenzeiten gut. Nach der Befruchtung bilden sich 12 cm lange, grüne Schoten. Im Herbst verfärben sie sich braun und bleiben bis in den Winter hinein am Baum hängen. Die Schote enthält viele eiförmige, essbare Samen. Jedoch findet ihr eigenwilliger Geschmack wenige Liebhaber, anders ist es jedoch bei den Blüten. Sie können als essbare Deko dienen oder die Knospen können in Essig eingelegt werden. Der Name „Judasbaum“ gründet sich möglicherweise in der Legende, Judas Ischariot habe sich an einem solchen Baum erhängt.



Der **Dom** wurde als letzter der Gotischen Kathedralen der Lombardei gebaut. 1396 starteten die Bauarbeiten, die erst 3 ½ Jahrhunderte später abgeschlossen wurden. So flossen zahlreiche

Baustile in den Dom ein. Er ist insgesamt 87 m lang, die Kuppel erreicht eine Höhe von 75, die Fassade eine Höhe von 45 m. Die Kirchenschiffe sind 58 m breit. Entworfen hat die Kuppel Filippo Juvara (1687-1736), der Architekt des sardischen Königs. Der Dom ist innen reichhaltig mit Kunstwerken ausgestattet. Die Innenstruktur ruht auf 12 Pfeilern, der Versinnbildlichung der 12 Apostel.

Impressionen vom **Piazza Volta**, an der ein Denkmal für Alessandro Volta steht. Volta entwickelte die Idee des Physikers Luigi Galvani weiter und konnte mit einer Schichtbatterie schließlich den Beweis für die beabsichtigte Energieabgabe der beteiligten Stoffe liefern. Praktisch die ganze Welt überhäufte ihn daraufhin mit Ehrungen und finanzieller Unterstützung. 1827 starb der Physiker Volta mit 82 Jahren auf seinem Landsitz in Camnago, gut 20 km südlich von Como. 70 Jahre später wurde die elektrische Spannung nach seinem Namen benannt, sodass bis heute die Einheit Volt (V) an diesen großen Wissenschaftler erinnert.



Am Abend läuft das Tragflächenboot den Hafen an und soll uns wieder zurück nach Bellagio bringen.

Wir fliegen über den See mit zirka 70 km/h.

### 27.04.2023

Unser letzter Reisetag bricht an. Nach dem Frühstück und dem Verstauen des Gepäcks ins Auto kaufen wir für den Mittagsimbiss ein. Unterwegs entdeckte ich das **Aufrechte Glaskraut** (lat. *Parietaria officinalis*). Der botanische Gattungsname *Parietaria* leitet sich vom lateinischen *paries*, *parietis* für Wand ab, da diese Art oft an Mauern zu finden ist. Den deutschen Namen Glaskraut erhielt das Kraut, weil man es früher zum Reinigen von blinden Gläsern benutzte.



Es handelt sich um eine mehrjährige krautige Pflanze, die meistens Wuchshöhen von 30 bis 80 cm erreicht. Die wechselständigen Laubblätter sind groß und glänzen grasartig. Die unscheinbaren Blüten des zweihäusigen Krauts sind vierzählig. Die Staubblätter sind anfangs wie Uhrfedern gespannt und strecken sich beim Aufblühen. Das Glaskraut wurde aus dem Mittelmeergebiet, wo die Pflanze häufig vorkommt, eingeschleppt. Bei uns gilt sie als Archäophyt (nicht alleinheimisch). Die grünen jungen Pflanzenteile können wohl roh oder gegart gegessen werden. Als bisher wenig untersuchte Wirkstoffe werden: Flavonoide, Kaffeesäure-Derivate, Bitterstoffe und viel Kaliumnitrat genannt.



Dann entdeckte ich einen **Quendel** (lat. *Thymus pulegioides*) aus der Familie der Lippenblütler. Der Halbstrauch entwickelt sich aus einem dünnen, verholzten Wurzelstock und bildet zahlreiche niederliegende, etwa 15 cm lange runde oder kantige, kahle oder behaarte Stängel. Die eiförmigen Blättchen sind gegenständig. Eine einzelne Pflanze bildet einen geschlossenen Teppich, der bis zu einem Quadratmeter groß sein kann. Die rosaroten Blüten stehen in kugeligen Köpfchen oder in kurzen Ähren an den Stängelspitzen. Die ganze Pflanze duftet stark und charakteristisch. Die Inhaltsstoffe: Ätherisches Öl, etwas Gerbstoff, Bitterstoffe, Flavonoide. Die Wirkungsweise wird als krampflösend, desinfizierend, appetitanregend und verdauungsfördernd beschrieben. Der Quendel gilt als gut für die Lunge und Bronchien, Magen und Darm, gegen Reiz- und Keuchhusten. Das Volk glaubte lange, dass der Quendel Dämonen abwehren könnte. Kränze aus Quendel wurden geweiht und in Stall und Haus gehängt, um Blitze und böse Geister abzuwehren Ein leckeres Rezept mit Quendel:

#### **Rettich- „Mett“**

250 g schwarzer Rettich, 1 Zwiebel (ca. 100 g), 3 EL Senföl, 3 EL Tomatenmark, 1 TL Senf, 1 EL Kapern, 1 TL Majoran, ½ TL Quendel oder Thymian, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, je 1 Msp. Muskat und Piment, Meersalz und Pfeffer

Den Rettich und die Zwiebel schälen und fein raspeln. Dann mit dem Öl, Senf, Tomatenmark, Kapern und Gewürzen vermengen und kräftig abschmecken.

Diese Masse über Nacht (zirka 10-12 Stunden) durchziehen lassen, denn so verliert der Rettich seine Schärfe.

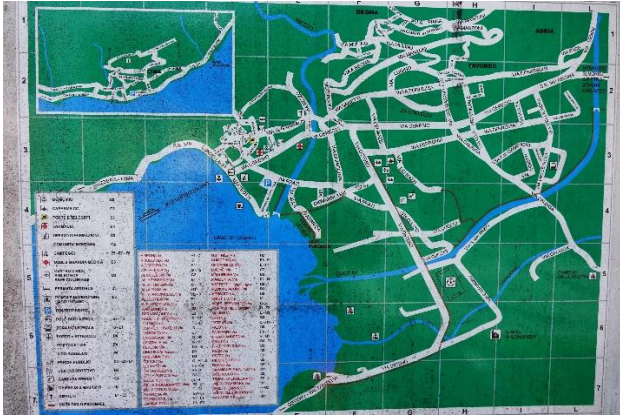
Zum Servieren mit Kapern und gelben Senfkörnern garnieren.

Später setzen wir mit der Autofähre über nach Cadenabbia am Westufer des Comer Sees.

Cadenabbia ist der berühmteste Teilort von Griante und geht wohl namentlich aus der Bezeichnung „Cà dei Nauti“ hervor, was so viel wie „Haus der Bootsführer“ bedeutet. Tatsächlich beherbergte früher an dieser Stelle am See ein Gasthaus die Bootsführer, welche die Region mit Waren mit Lebensmitteln versorgten.

Über die Orte Menaggio und Carlazzo fahren wir nach Porlezza zum **Luganer See**. Dieser kleinste der 3 großen Seen hat den Zauber, den der Schriftsteller Hermann Hesse 1926 einnahm noch nicht ganz verloren. Der Luganer See liegt mit Ausnahme zweier Uferstreifen im Osten und im Westen und der italienischen Enklave Campione in der Schweiz. Seine Oberfläche liegt 271 m über dem Meeresspiegel und misst 48,8 km<sup>2</sup>, von denen 30,7 km<sup>2</sup> zur Schweiz und 18,1 km<sup>2</sup> zu Italien gehören; Seine tiefste Stelle liegt bei 288 m. Porlezza mit 4.820 Einwohnern ist die größte Stadt am italienischen Ufer. Die aufstrebende Gemeinde ist im Laufe der Jahre nach und

nach von Touristen erschlossen worden, und macht nun als italienischer Vertreter den großen schweizerischen Vetter Lugano und Menaggio Konkurrenz. Einstmals war sie als Grenzort zur Schweiz und Durchgangsstation zur Bergpassverbindung nach Menaggio bekannt. Die Altstadt Porlezza verfügt über eine hübsch angelegte Uferpromenade, einige kleinen Läden und Restaurants, einen Hafen und Bademöglichkeiten am See.



Nach dem Erkunden der Altstadt genießen wir an der Promenade die Schönheit dieses Sees bei einem kleinen Mittagsimbiss, auch wenn es etwas windig ist.

Danach machen wir uns endgültig auf den Heimweg.