

Eine Reise ins Trentino

Wer meint, Südtirol bereits zu kennen und offen für Neues zu sein, setzt seinen Weg am besten in Richtung Gardasee fort, zweigt jedoch von der Etschtal-Autobahn bei Trento/Trient ab und fährt über die Paganella-Hochebene, über Cavedago und Andalo nach Molveno, jenen idyllisch gelegenen Ort unmittelbar am gleichnamigen See.



Überwältigende Panoramen links und rechts des Weges.

Hinter ihm erhebt sich die gewaltige Brentagruppe, die über dreitausend Meter aufragt, auf der anderen Seite befindet sich der Skiort Madonna di Campiglio, den der Wintersportbegeisterte von den jährlichen Skicuprennen her kennt.

Zwischenstop im Hotel alle Dolomiti am Molvenosee

Am Molvenosee ist der Gast bestens im gediegenen "Hotel alle Dolomiti" untergebracht, in dem man Deutsch ebenso gut wie Englisch spricht. Das Haus bietet großzügige Zimmer mit Balkon und Blick entweder auf den See oder die atemraubende Brentagruppe. Die Lobby mit Bar ist geräumig und bietet zudem eine mehrsprachige Bibliothek. Im Keller steht dem Gast eine gepflegte Saunalandschaft zur Verfügung, die man ohne Badebekleidung benutzt, was nicht überall in Italien üblich ist. Das Abendessen im hoteleigenen Restaurant La perla del Lago wartet mit der vielfältigen Gastronomie des Trentino auf, die von der Mischung aus alpiner mit mediterraner Küche lebt. Bis 1918 gehörten Südtirol wie das Trentino zu Österreich-Ungarn – eine Prägung, die man heute noch in der Architektur sowie der Kultur spürt und eben auch in der Gastronomie.



Typisch italienisch essen und das Leben genießen

Das umfangreiche Salatbuffet hält frische regionale Produkte bereit. Als Vorspeise wähle ich Pasta, Sedani genannt, die etwas größer als Makkaroni sind und eine ähnlich leichte Krümmung besitzen. Sedani hießen früher zanne d'elefante, wurden jedoch kurioserweise umbenannt, als man den Elfenbeinhandel verbot. Die Pasta reicht man mit Tomatensoße, deren Schärfe der Parmesan mildert, was alles den Gaumen für Kommendes, für das Hauptgericht, öffnet: für Kalbsschnitzel mit Zitrone und Kapern, die dem Fleisch eine ganz besondere Note geben. Man nimmt sie mit Vergnügen zur Kenntnis.



Als Nachtisch kommt ein liebevoll servierter Cheesecake mit Ricotta und Mascarpone, überzogen von einer Himbeerdecke. Das Dessert bildet einen vorzüglichen Abschluss, der jedoch durch den aus dieser Region stammenden Rotwein Marzemino, Trentino Doc, 2016, freudig hinausgezögert werden kann.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de