



Genussvoll speisen am See

Essen und Trinken

Im Allgemeinen isst man gut am Gardasee. Doch verleitet der intensive deutschsprachige Tourismus viele Wirte dazu, das „Essen von der Stange“ zu perfektionieren – in den Zentren der Urlaubsorte sind überschaubare Portionen und höhere bzw. überhöhte Preise leider nicht unüblich. Tipp deshalb: öfter mal ins Auto setzen und raus in die Natur fahren. Dort erhält man nicht selten dieselbe Qualität in größerer Menge für weniger Geld – in bekannten Ausflugslokalen ist das leider mittlerweile nicht mehr so. Ansonsten sollten Sie sich nicht nur auf die standardisierte Speisekarte des Hauses verlassen, sondern lassen Sie sich vom Kellner beraten, wählen Sie die Spezialitäten des Hauses und seien Sie experimentierfreudig.

■ Vorsicht bei der **Preiskalkulation** anhand aushängender Speisekarten: Bei jeder Mahlzeit werden pro Person noch zwischen 1,50 und 3 € für *pane e coperto* (Brot und Gedeck) aufgeschlagen. *Servizio* (Bedienung) ist dage-

gen meist im Preis enthalten – jedoch nicht immer, vor allem in gehobeneren Lokalen muss man dafür noch oft 10–15 % Aufpreis in Kauf nehmen. Die genannten Posten haben nichts mit **Trinkgeld** zu tun – dieses sollte man extra geben bzw. vom Wechselgeld begleichen.

■ **Bezahlen im Restaurant:** Häufig wird erwartet, dass man nach dem Essen direkt an der Kasse zahlt und nicht auf den Ober wartet! Fragen Sie im Zweifelsfall nach.

Stilecht essen: italienische Speisenfolge

Der volle Reiz der italienischen Küche entfaltet sich erst, wenn man sich an die traditionelle Speisenfolge hält. Zunächst stimmt man den Magen mit einem oder mehreren *antipasti* (Vorspeisen) ein, z. B. geräucherter Schinken mit Melone, zartes Carpaccio oder Polenta con luccio (Polenta mit Hecht). Dann folgt der *primo piatto* (erster Gang), der meist aus Nudeln oder Reis besteht, z. B. Gnocchi, Strangolapreti oder Tortellini. Alternativ kann man

auch eine *minestra* (Suppe) wählen. Jetzt erst kommt der *secondo* (Hauptgang) auf den Tisch, entweder Fleisch oder Fisch. Traditionellerweise wird er ohne *contorni* (Beilagen) serviert, diese müssen extra bestellt werden. Am Gardasee hat man sich den deutschen Essgewohnheiten aber oft angepasst und bietet das Hauptgericht mit Beilagen (auf der Karte oft vermerkt). Zu guter Letzt kann man natürlich noch ein *dessert* (Nachtisch) oder einen *caffè* (Espresso) wählen.

Wer sich auf ein solch üppiges (und vergleichsweise teures) Menü nicht einlassen will, hat selbstverständlich die Möglichkeit, nur einen „*primo piatto*“ zu wählen, also z. B. ein Nudelgericht, dazu Salat o. Ä. In vielen Touristenorten wird auch häufig ein sog. „*menu a prezzo fisso*“ oder „*menu turistico*“ zum Festpreis angeboten. Dieses ist weitaus günstiger als das Speisen à la carte, kann aber aus überschaubaren Portionen bestehen und muss nicht immer von allerbesten Qualität sein.

Kulinarische Nahtstelle zwischen Nord und Süd

Am Gardasee treffen drei italienische Regionen mit ihren unterschiedlichen Spezialitäten aufeinander: Trentino, Lombardei und Venetien. Doch ob Speck im Norden, Risotto im Osten oder „*Pasta e fagioli*“ im Süden – verbindendes Element sind immer die Fische. Wegen der riesigen Nachfrage werden sie allerdings schon lange nicht mehr ausschließlich aus dem See geholt, sondern in Anlagen rundum gezüchtet. Als Beilage begegnet man außerdem immer wieder der „*Polenta*“. Der gelbe Maiskuchen hat in Oberitalien etwa die Bedeutung unserer Kartoffel.

Trentino: Im Norden des Sees isst man gerne herzhaft alpenländisch, teils deftig, österreichische Einflüsse sind nicht zu übersehen. *Speck*, d. h. geräucherter und gewürzter Schweineschinken, wird



Olivenernte am Monte Brione

überall angeboten, ebenso *Gulasch* nach Art des Trentino. Eine besondere Spezialität ist *carne salada e fasoi* – hauchdünne Scheiben von gepökeltem Rindfleisch, in Olivenöl getaucht und gegrillt, serviert mit weißen Bohnen. Ein ganz traditionelles Gericht sind die *bigoli con le aole* (schmale Bandnudeln mit Sardinen), *canederli* heißen die typischen Knödel der Region, *strangolapreti* („Priesterwürger“) sind leckere Kartoffelklößchen mit Spinat, die fast auf der Zunge zergehen.

Venetien: Südlich von Verona liegen in der Poebene ausgedehnte Reisanbaugebiete. An erster Stelle muss deshalb *risotto* genannt werden, der in zahllosen Varianten auf den Tisch kommt (oft nur für zwei Personen erhältlich) – eine besondere Spezialität ist der *risotto alla tinca* (mit Schleie). Aber natürlich sind auch Pastagerichte weit verbreitet, besonders beliebt sind z. B. die schmalen Bandnudeln namens *tagliolini* sowie *pasta e fasoi* (oder *pasta e fagioli*), eine dickflüssige Suppe aus Nudeln und roten Bohnen. Himmlisch süß schmecken die *tortellini di zucca* aus Valeggio sul Mincio (südlich vom Gardasee), das sind kleine Nudelkissen, gefüllt mit Kürbisbrei. Meeresfische werden über Nacht frisch angeliefert. *Fegato alla veneziana* (Leber mit Zwiebeln) ist schließlich das wohl

bekannteste Lebergericht der Welt und *bollito misto* ein Gericht aus verschiedenen Sorten von gesottenem Fleisch.

Lombardei: Am Westufer des Gardasees könnte man einmal *ossobuco* bzw. *stinco di vitello* bestellen, eins der bekanntesten Gerichte der Lombardei – ein Schmorgericht aus Kalbshaxe, *aceto balsamico* (Balsamessig) oder Wein geschmort und mit Reis serviert. Das berühmte *cotoletta alla milanese* entspricht in etwa dem Wiener Schnitzel. Als besondere Spezialität gelten außerdem die *spiedini alle Bresciana*, also Spießgerichte nach Brescianer Art, die meist aus mehreren Fleischsorten be-

stehen und über Holzkohle gegart werden. Ansonsten ist wie im Veneto Reis ein Kennzeichen der lombardischen Küche, denn auch hier sorgen die ausgedehnten Reisfelder am Po für ununterbrochenen Nachschub. *Risotto alla milanese* ist mit Safran gewürzt bzw. gefärbt, der im Bereich des südlichen Gardasees angebaut wird. *Minestrone alla milanese*, eine Gemüsesuppe nach Mailänder Art, wird ebenfalls mit Reiseinlage (anstatt der üblichen Pasta) gereicht. Eine ganz besondere Rarität ist schließlich der *tartufo* (Trüffel) vom Gardasee, der hauptsächlich im Gebiet des Valtenesi im Südwesten kultiviert wird.

Kulinarisches Erlebnis: Fisch vom See

Immer im Mittelpunkt der typischen Gerichte stehen die Fische. Fast vierzig Arten sollen es sein, die im See und den umliegenden Gewässern leben. Da sie allerdings weitgehend gezüchtet werden, ist der Beruf des Seefischers am Aussterben und nur noch selten kann man den nächtlichen Fang bei den Fischern direkt erwerben (→ Gargnano, S. 114). Die Gardaseeforelle *carpione* (auch „*Salmo carpio*“ genannt) gilt als „König“ des Sees, sie lebt nur im Garda-



Die traditionelle Seefischerei ist fast ausgestorben

see und wird bis zu 40 cm groß, ihr wohlschmeckendes weißes Fleisch wird sehr geschätzt. Der *lavarello* (Blaufelchen/Renke), in manchen Gebieten auch als *coregone* bekannt, wurde erst Anfang des 20. Jh. aus der Schweiz eingeführt, ist aber heute einer der meistverlangten Fische am See, besonders lecker z. B. als „*lavarello al cartoccio*“ (in Folie). *Luccio* (Hecht) wird

gerne mit Kapern und Polenta gereicht, ebenso die gesalzenen und an der Luft getrockneten *alborelle* oder *aole* (kleine Süßwassersardinen). Die sehr verbreitete *trota salmonata* (Lachsforelle) erkennt man an der rötlichen Farbe ihres Fleisches. Ein besonders typisches Gericht in der Lombardei ist *tinca ripiena* (gefüllte Schleie), die im Ofen gebacken wird. Der beliebte *pesce persico* (Flussbarsch) wird meist mit Risotto zubereitet. Weitere Speisefische sind *anguilla* (Aal), *branzinetto* (Seebarsch), *sarda di lago* (Seesardine) und *salmone* (Lachs).

Die Weine des Gardasees

An den Ufern des Gardasees erstreckt sich eine ganze Reihe von Weinbaugebieten – einen exzellenten Ruf hat keiner der produzierten Tropfen, doch die Auswahl ist groß und immer wieder für Überraschungen gut. Neben Tafelweinen gibt es auch einige Weine mit DOC-Prädikat (kontrolliertes Ursprungszeugnis). In fast allen Restaurants kann man einen offenen „vino della casa“ (Wein des Hauses) bestellen, dieser ist preiswerter als Flaschenwein und oft genauso gut (halber Liter 6–8 €, Liter 10–15 €).

Im Überblick: Im Südosten um *Bardolino* wird der gleichnamige rubinrote Wein produziert – ein Massenwein sicherlich, der aber als „Classico“ auch DOC-Qualität besitzt. Aus der gleichen Traube (jedoch ohne Schalen) stellt man den weichen und fruchtigen Rosé *Chiaretto di Bardolino* her, den es auch als Spumante gibt.

Am Südufer gibt es gleich mehrere Weine: den *Lugana*, einen frischen, leichten Weißwein mit grünlichen Reflexen, den eher schlichten *San Martino della Battaglia* und die Weine der „*Colli Morenici Alto Mantoviano*“ (Moränenhügel des oberen Mantuaner Gebiets) wie die Roten *Rubino* (DOC), *Merlot Alto Mincio* und *Morenico Rosso*, die Weißen *Morenico Bianco*, *Pinot Grigio*, *Bianco Custoza* (DOC) u. a.

In den La Valtenesi, dem südwestlichen Seebecken, findet man den erdigen, roten *Groppello*, den dunkelroten, vollmundigen *Rosso* und – wie am Südostufer – den Roséwein *Chiaretto*.

Auch im Sarcatal um Riva und Arco gedeihen Reben. Hier werden produziert: der strohgelbe, trockene Weißwein *Chardonnay*, der weiße *Pinot Bianco* (Weißburgunder), dessen Aroma an Mandeln erinnert, und der etwas säuerliche und angenehm würzige



Sonniger Spritz in Arco ▲
Top-Pizza in Peschiera ▼



Müller-Thurgau, der hervorragend zu den Spinatklößchen „Strangolapreti“ passt.

Nicht zu vergleichen sind alle genannten Weine allerdings mit den gehaltvollen Weinen *Amarone* und *Recioto* aus dem nahen Valpolicella-Gebiet nördlich von Verona – der *Amarone* ist schwer und trocken mit leicht bitterem Nachgeschmack, der *Recioto* süß. Man erhält sie auch am Gardasee, zahlt dafür zwar spürbar mehr – doch meist völlig zu Recht!

Auf einen Aperitif ...

Leuchtend orange, ein bisschen süß, ein wenig herb, in jedem Fall wunderbar erfrischend – das ist der wohl beliebteste Aperitivo am Gardasee. Der aromatische Appetitanreger heißt am

Ostufer *Spritz* (gesprochen mit spitzem „Sp“ und langem „i“), am lombardischen Westufer ist er als *Pirlo* bekannt. Es handelt sich dabei um Weißwein oder Prosecco mit Mineralwasser und einer Beigabe von Campari oder Aperol, serviert auf Eis mit einer Zitronen- oder Orangenscheibe oder einer großen grünen Olive mit Kern. Die Bezeichnung *Spritz* leitet sich vom österreichischen „Gespritzter“ ab, was eine Mischung aus Wein und Soda bezeichnet.

Konkurrenz macht dem *Spritz* der in Verona kreierte *Chiaré*, ein zartrosafarbener Cocktail aus Holundersirup, Sodawasser und dem Rosé-Sekt *Chiaretto* aus Bardolino, bestückt mit Limettenstücken und Minzeblättern. Die Südtiroler Variante (mit Prosecco statt Spumante) wird *Hugo* genannt.

Feste, Veranstaltungen, Festivals

Für ihre Gäste haben sich die Bewohner der Seeregion einiges einfallen lassen – während der Saison ist eigentlich immer irgendwo etwas geboten. Feuer-

werk, Regatten, sportliche Wettbewerbe, Konzerte, Festivals, traditionelle Wettkämpfe der Stadtviertel, Bootrennen, Feste zu Ehren der Ortsheili-

Jedes Jahr wieder: Notte di Fiaba in Riva del Garda



gen, Weinfeste, Märkte ... Lassen Sie sich vor Ort die Veranstaltungskalender geben.

Ein ganz großer Höhepunkt sind die weltberühmten *Opernfestspiele* in der römischen Arena von Verona – alljährlich von Anfang Juli bis Anfang September. Aus allen Orten am See gibt es organisierte Touren dorthin, doch auch auf eigene Faust kann man sich problemlos aufmachen (→ Verona, S. 283).

Festa di Mezza Quaresima (März): traditionelles Volksfest in Limone, „mitten in der Fastenzeit“ gibt es zur Stärkung gratis Polenta, Fisch und Wein.

Karfreitagsprozession: Umzug von Castelletto di Brenzone durch Olivenhaine hinauf ins Dorf Biazza, in historischen Kostümen werden die Stationen der Passion nachgestellt.

Lake Garda 42 (Anfang April): Dieser populäre Marathonlauf wird um das nordöstliche Seeufer zwischen Limone und Malcesine veranstaltet. Es gibt drei Varianten: 42 km von Limone nach Malcesine, 21 km von Riva del Garda nach Malcesine oder Staffelmарathon, dazu der Lake Garda Kids Run. Ein buntes Rahmenprogramm begleitet das Großevent; www.lakegarda42.com.

Palio del Chiaretto (Anfang Juni): Weinfest in Bardolino zu Ehren des lokalen Roséweins mit Drachenbootrennen, Degustationsständen und Feuerwerk.

Bandiera del Lago (Mitte Juni bis Ende August): Die traditionellen Wettkämpfe der Ruderboote „Bisse“ finden reihum in vielen größeren Orten am See statt. Jeweils vier Männer rudern stehend in schmalen, „wasserschlangenähnlichen“ (= bisse) Booten, um den Sieg für ihren Ort zu erkämpfen; <https://legabissedelgarda.com>.

Festa dell'Ospite (Juli/August): Das „Fest der Gastfreundschaft“ wird zum Höhepunkt der Saison in vielen Orten rund um den See gefeiert – mit viel Musik, Tanz und kulinarischen Genüssen, zum Abschluss Feuerwerk.

La Sardellata (Mitte/Ende Juli): populäres Volksfest in Garda, das an die Fischerei am See erinnert.

Musica Riva Festival (meist zweite Julihälfte): Junge Künstler und Orchester aus aller Welt geben über zwei Wochen hinweg Konzerte, u. a. im Innenhof der Rocca; www.musicarivafestival.com.

Garda Trentino Jazz Festival (August): Jazz-Festival in Riva, Arco und Torbole. Geboten sind große Konzerte, aber auch Liveauftritte in den Pubs und Kneipen; www.gardajazz.com.

Die „Bisse“ liefern sich harte Wettkämpfe



Festa di Sant'Ercolano (11. August): Fest zu Ehren des Stadtheiligen in Toscolano-Maderno, zum Abschluss großes Feuerwerk.

Rustico Medioevo (erste Augushälfte): Das mittelalterliche Sommerfest im wunderschönen Örtchen Canale di Tenno (Lago di Tenno) bietet einen Querschnitt durch verschiedene Kunstformen – Konzerte, Theater, Zirkus, Gaukler, dazu traditionelle Speisen der Region.

Palio delle Contrade (15. August): traditionsreiches nächtliches Ruderbootrennen der acht Stadtviertel Gardas.

Rock Master (meist Ende Juli/August): Weltmeisterschaft der „Freeclimber“ in Arco; www.rockmasterfestival.com.

Notte di Fiaba (Ende August): großes Fest zum Ausklang der Hauptsaison in Riva. Im Gedenken an den Sieg der venezianischen Flotte über die Mailänder konkurrieren die Stadtteile im Wassergraben der Rocca miteinander; außerdem gibt es einen mittelalterlichen Markt, Veranstaltungen für Kinder und ein riesiges Feuerwerk; www.nottedifiaba.it

Centomiglia (erstes Wochenende im September): Die „100-Meilen-Fahrt“ ist die traditionsreichste der vielen Regatten am Gardasee, seit über siebenzig Jahren wird im Hafen von Bogliaco gestartet; <https://circolovela.gargnano.it>.

Festa dell'uva e del vino (Anfang Oktober): DAS große Traubenfest in Bardolino bietet Kostproben vom neuen Wein, dazu Konzerte, Veranstaltungen und Feuerwerk.

Bike Festival Garda Trentino (Ende April/Anfang Mai): Die Internationale der Mountainbiker trifft sich in Riva und testet die Trails in den umliegenden Bergen, bis zu 40.000 Besucher werden mittlerweile erwartet; <https://riva.bike-festival.de>.

Frantoi Aperti (Ende Oktober): Zum Tag der offenen Ölmühlen ist vor allem im Trentino die Besichtigung einiger Ölmühlen möglich (Liste in den Infobüros).

Festa del Marone (Ende Okt./Anf. Nov.): Beim Kastanienfest in San Zeno di Montagna lernt man den Unterschied zwischen Esskastanien und Maronen kennen.

Gesundheit

Von etwa Anfang Juni bis Anfang September wird in vielen Orten am Gardasee eine Sanitätsstation betrieben, genannt „Guardia medica turistica“. Jeder, der eine „European Health Insurance Card“, EHIC genannt (in der Regel die Rückseite der nationalen Versicherungskarte) besitzt, wird dort kostenfrei ärztlich behandelt. Die wichtigsten Adressen der Sanitätsstationen finden Sie in diesem Buch unter den jeweiligen Orten. Hier können auch kurzfristige Änderungen von Ort, Zeit und Umfang des Angebots möglich sein, z. B. gab es 2022 einen Mangel an Ärzten, der dazu führte, dass das Angebot

nicht überall aufrechterhalten werden konnte. Im Zweifelsfall fragen Sie im örtlichen Informationsbüro nach.

Staatliche Krankenhäuser und Vertragsärzte erkennen die EHIC ebenfalls direkt an und behandeln kostenlos. Viele niedergelassene Ärzte werden jedoch nur gegen Barzahlung tätig – die heimische Krankenkasse erstattet die Kosten gegen Rechnung jedoch zurück (allerdings höchstens den Betrag, den sie für eine Behandlung im Inland zahlen würde).

■ **Notarzt und Krankenwagen** erreicht man kostenlos in ganz Italien unter ☎ 118.

Information

In allen größeren Seeorten sind Informationsstellen eingerichtet, die gut bestückt sind mit Prospekten, Broschüren und Infos jeglicher Art. Fra-

gen Sie bei Interesse auch nach Wander- und/oder Radwegkarten zur Umgebung. Viele Mitarbeiter sprechen bestens Deutsch.

Die Hauptstellen der Information nennen sich mittlerweile Info-Point, manchmal IAT (Informazione e Accoglienza Turistica), in kleineren Orten Pro Loco. Fragen Sie am besten einfach nach dem „ufficio informazioni“.

Print Gardasee-Zeitung: Die informative Zeitung erscheint monatlich und liegt gratis an vielen Stellen aus. Sie enthält aktuelle Nachrichten und vielseitige Infos zum See, Veranstaltungshinweise, Ausflugstipps, und Fahrpläne (www.gardaseezeitung.it).

Internet www.gardatrentino.it: Website der Tourismusgesellschaft „Garda Trentino“ zum Nordufer des Gardasees mit Hinterland.

www.visitgarda.com: offizielle Seite der Fremdenverkehrsämter am Lago di Garda, Informationen, Urlaubsideen und Unterkünfte zu allen Orten.

<https://gardalombardia.com>: ausführliche Infos zur lombardischen (West-)Seite des Gar-

dasees, allgemeine Infos, Hotels, Restaurants, Kartenausschnitte, Links usw.

www.gardapass.com: Website der Hoteliers vom Ostufer des Gardasees. Viele Informationen zu allen Orten und Umgebung, umfangreiches Buchungssystem für 290 Hotels.

www.gardasee.de: topaktuelle und inhaltsreiche Site mit vielseitigen Hinweisen zu allen Aspekten rund um den Urlaub, dazu zahlreiche Webcams und ein Newsletter.

www.gardasee-ratgeber.de: Infoseite rund um den Gardasee, wie z. B. Wandervorschläge.

www.garda-see.com: umfassende Site mit Tipps zu allen Orten mit ihren Sehenswürdigkeiten, dazu verschiedene Themen wie Wellness, Sport etc.

www.visitverona.it: Website der Stadt Verona, zahlreiche Hinweise zur Stadt, leider nur auf Englisch.

www.gardawetter.com: nicht nur Wetter, sondern auch 40 aktive Webcams am See.

Kartenmaterial

Einfache Karten zum See erhält man gratis in vielen Informationsbüros. Eine gute Wahl im Buchhandel sind die Karten von Kompass (www.kompass.de), z. B. die dreiteilige Karte *Gardasee und Umgebung* (1:35.000) und die Teilkarten *Alto Garda e Ledro* (Nordufer und Hinterland), *Monte Baldo Nord* und *Gardasee Süd/Basso Garda* (jeweils 1:25.000).

Wanderkarten: Über MapFox (www.mapfox.de) erhältlich ist die topografische Wander- und Mountainbikekarte *Gardasee - Monte Baldo - Idrosee*

- *Ledrosee* (1:50.000) von LagirAlpina. Gleichmaßen für Mountainbiker und Wanderer geeignet sind die detaillierten Karten *Alto Garda Valle di Ledro* (1:25.000) und *Monte Baldo* (1:25.000) von 4Land (<https://4land.it>).

Eine große Hilfe für Biker und Wanderer sind die digitalen Vektorkarten vom Großraum Gardasee unter www.garda-gps.de, die mit GPS-Geräten genutzt werden können, sowie die zoombare *Online-Wanderkarte Gardasee* von Kompass (www.kompass.de/wanderkarte/region/100218-gardasee).

Klima und Reisezeit

Das Klima am Gardasee ist nicht so ausgeprägt mediterran wie in Mittelitalien. Doch an der Sonnenseite der Alpen ist alles ein bisschen üppiger und intensiver als weiter im Norden. Generell sind die Temperaturen am Garda-

see ganzjährig mild, denn die Berge halten die kalten Nordwinde ab und die großen Wassermassen wirken zusätzlich ausgleichend.

Im kurzen und meist trockenen Winter fällt das Thermometer kaum unter

null Grad, in den niedrigeren Lagen zieht der Frühling schon im Februar mit seiner Blütenpracht ein (etwa sechs Wochen vor Mitteleuropa). Zu Ostern beginnt die Saison, im *April* und *Mai* grünt und blüht alles in fast subtropischem Überschwang, zum Baden ist es allerdings noch zu kühl. Der Mai ist eine ideale Zeit für Aktivurlauber, Kultur- und Landschaftsreisende, ebenso die erste Junihälfte – es ist warm, aber nicht zu warm. Doch schon zu Beginn des Monats kann man spüren, wie es Tag für Tag heißer wird, die Badesaison beginnt. Hin und wieder kann es im Seegebiet aber auch zu heftigen Gewitterschauern kommen. Ab der zweiten Julihälfte und in den ersten drei Wochen des *August* sind die Badeorte überfüllt und die Campingplätze bis auf den letzten Platz belegt, Staus auf den Uferstraßen, ständig belegte Restaurants und gestresstes Personal gehören dann zum Alltag. Andererseits finden in dieser Zeit fast an jedem Wochenende Feste und Festivals statt.

Im September beginnt vielerorts wieder die Schule und am noch bade-

warmen See kehrt wieder Ruhe ein. Allerdings kann es in dieser Zeit auch zu lang andauernden Regenfällen kommen, die im Gebiet der oberitalienischen Seen oft besonders intensiv ausfallen – die wunderbar klare Luft und die damit verbundene optimale Fernsicht können nach solchen Tagen aber reich entschädigen. Der Oktober ist meist trockener, Kastanien- und Wein-ernte werden vielerorts mit Festlichkeiten begangen und Bergwanderer freuen sich über die letzten schönen Tage, die bis in den November hinein anhalten können.

Wassertemperaturen: Im Frühjahr (März–Mai) beträgt die Temperatur des Gardasees 9–18 Grad. Von Juni bis August steigen die Temperaturen von 19 Grad bis zum Spitzenwert von 27 Grad (in Extremsommern auch höher). Im September kommt man noch auf die angenehmen Werte von 22–17 Grad, im Oktober/November fallen sie auf 15–10 Grad.

Lufttemperaturen: → Tabelle am Beispiel von Salò (Westufer) und Malcesine (Ostufers).

Salò					Malcesine			
	Ø Lufttemperatur (Min/Max. in °C)		Ø Niederschlag (in mm) Ø Tage mit Niederschlag ≥ 1 mm		Ø Lufttemperatur (Min/Max. in °C)		Ø Niederschlag (in mm) Ø Tage mit Niederschlag ≥ 1 mm	
Jan.	1,0	6,3	77	7	3,9	9,4	43	4
Febr.	2,2	8,2	67	6	4,6	10,8	44	5
März	5,3	12,4	86	8	6,6	13,4	45	5
April	8,6	16,8	86	9	9,3	16,7	48	7
Mai	12,4	21,5	106	11	13,3	21,3	62	8
Juni	16,2	26,0	95	10	16,4	24,8	84	9
Juli	18,6	28,5	90	7	19,4	28,0	56	6
Aug.	18,3	27,4	115	8	19,4	27,5	82	7
Sept.	15,6	23,5	89	6	16,8	24,0	39	6
Okt.	10,8	17,5	120	8	12,2	19,4	34	3
Nov.	5,8	11,1	106	9	8,0	13,5	86	6
Dez.	1,8	7,2	68	6	4,1	10,0	30	3
Jahr	9,7	17,2	1105	95	11,2	18,2	653	69