

Übernachten

An den Seen in Oberitalien finden sich Unterkünfte aller Art – von der stilvollen historischen Villa mit Seeblick bis zur einfachen Pension im alten Stadthaus, vom schlichten Agriturismo-Betrieb in den Bergen bis zum mondänen Vier-Sterne-Hotel im üppigen Landschaftspark.

Die meisten **Hotels** sind von Ostern bis Oktober geöffnet, einige auch ganzjährig. Viele kann man auf der hauseigenen Homepage oder über die bekannten Reiseportale online buchen. Letzteres kann allerdings oft teurer sein als eine Direktbuchung auf der Website des Hotels, da dort die Provision für das Portal wegfällt. Vergleichen Sie nach Möglichkeit beide Preisangebote!

Problemmonate für individuell Reisende sind Juli und August. Vor allem im August, dem traditionellen Reise- monats für Familienferien, sind in den Seorten viele Betten und Stellplätze ausgebucht, eine frühzeitige Reservierung ist dann ratsam. Andererseits gibt es in besucherarmen Zeiten nicht selten Rabatte auf die offiziellen Preise.

Eine gute Alternative bieten die mittlerweile zahlreichen **Bed & Breakfast-Adressen**, die oft nur über wenige Zimmer verfügen, dementsprechend persönlichen Service bieten und auch preislich meist nicht überzogen sind. Infos gibt es z. B. bei bed-and-breakfast.it und natürlich im praktischen Reisetil dieses Führers.

Preiskategorien: Da sich die Übernachtungspreise nicht selten tagesaktuell ändern, geben wir für die Unterkünfte im praktischen Teil dieses Reiseführers Preiskategorien an. Diese beziehen sich auf Standard-Doppelzimmer mit Frühstück und sind als ungefähre Anhaltspunkte zu verstehen.

€ = bis 50 Euro

€€ = bis 100 Euro

€€€ = bis 150 Euro

€€€€ = über 150 Euro

Anbieter von **Ferienwohnungen** findet man im Internet reichlich, z. B. unter fewo-direkt.de und interchalet.com. Eine große Auswahl am Gardasee bietet gardasee.de, am Lago Maggiore lago-maggiore-urlaub.de und am Iseo-See iseosee.info. Für den Comer See lohnt ein Kontakt mit labrevea.com oder comersee-ferienwohnungen.de, am Idro-See wird man z. B. unter lagodidro.com fündig.

Die immer populärer werdenden **Agriturismo-Höfe** kann man ebenfalls im Internet abfragen und buchen, z. B. über agriturismo.farm, agriturismo.com, agriturist.it und turismoverde.it. Die Zimmer sind in der Regel ordentlich und sauber und mit etwas Glück bekommt man hervorragende und authentische Küche (für Nicht-hausgäste nur nach Voranmeldung).

Campingplätze liegen an so gut wie allen Seen, auch an den kleinen, bei uns oft unbekannten Gewässern wird man meist fündig. Besonders zahlreich sind sie im Südosten des Gardasees, im Süden des Iseo-Sees, um Domaso am Comer See und um Cannobio am Lago Maggiore. Geöffnet sind sie in der Regel etwa April/Mai bis September/Oktober, gelegentlich auch ganzjährig.

Leider sind viele Plätze von Dauercamp-ern belegt. Vor allem im Hochsommer sind viele Plätze restlos ausgebucht, eine frühzeitige Vorbuchung ist dann unbedingt notwendig.

Für **Wohnmobile** gibt es in vielen Seorten ausgewiesene Stellplätze, al-

lerdings nicht immer mit Versorgungs- und Entsorgungsmöglichkeiten. Hilfe bietet z. B. die Website stellplatz.info. Zusätzlich bieten auch manche Agriturismo-Höfe Womo-Stellplätze, die mit reichlich Platz im Grünen, Pool und Restaurant oft recht komfortabel sind. Leicht zu erkennen sind allerdings auch die vielen Plätze an den Seen, wo die rollenden Wohnungen nicht gerne gesehen sind – Schranken in etwa 2 m Höhe verwehren dort die Einfahrt.

Jugendherbergen findet man am Gardasee in Riva del Garda, Peschiera del Garda, Salò, Manerba del Garda und Padenghe sul Garda, am Comer See in Como, Menaggio und Domaso, am Lago Maggiore in Locarno und Verbania Palanza sowie in den Städten Bozen, Trento, Bergamo und Verona.



Hotel mit Pool in Gargnano (Gardasee)

Essen und Trinken

Ein schöner Abend am Wasser, ein intensives Gespräch, dazu eine zarte Seeforelle und ein kühler Weißwein – das sind Urlaubserlebnisse, die im Gedächtnis bleiben. Gelegenheiten dazu findet man an den Seen reichlich – doch im Hochsommer teilt man dieses Vergnügen mit vielen anderen, was der Qualität des Gebotenen nicht immer gut tut.

Die Seen bilden eine kulinarische Schnittstelle zwischen Nord und Süd, gleichzeitig treffen hier drei italienische Regionen mit ihren unterschiedlichen Spezialitäten aufeinander: Trentino-Südtirol, 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 den Seen geholt, sondern in großen Anlagen rundum gezüchtet. Als Beilage wird Ihnen außerdem immer wieder die „Polenta“ begegnen. Der gelbe Maiskuchen hat in Oberitalien etwa die Bedeutung unserer Kartoffel und schmeckt durchaus lecker.

Leider verleitet der intensive deutschsprachige (Massen-)Tourismus viele Wirte dazu, das „Essen von der Stange“ zu perfektionieren – vor allem in der Hochsaison sind in den Zentren der Urlaubsorte überschaubare Portionen, mäßige Qualität und etwas höhere Preise leider nicht mehr unüblich. Tipp deshalb: Öfter mal in die Umgebung fahren, dort erhält man mindestens dieselbe Qualität in größerer Menge für weniger Geld. Fast immer einen Versuch wert sind die ländlichen Lokale, die unter dem Stichwort „Agriturismo“ firmieren – diese besitzen durchgängig ein recht hohes Qualitätsniveau bei relativ kulantem Preisen.

Preiskalkulation: Bei jeder Mahlzeit werden landesweit (außer in Südtirol!) pro Person zwischen 1,50 und 3 € für „Pane e Coperto“ (Brot und Gedeck) berechnet. „Servizio“ (Bedienung) ist dagegen meist im Preis enthalten – jedoch nicht immer, vor allem in gehobeneren Lokalen muss man dafür noch oft 10–15 % Aufpreis in Kauf nehmen.

Trinkgeld: Aufrunden bei der Rechnungsstellung („Machen Sie vierzig“ etc.) ist unüblich. Man lässt sich das Wechselgeld komplett zurückgeben und lässt etwas liegen.

Hochsaison: In beliebten Restaurants sind abends oft alle Tische reserviert. Diesem Trend muss man sich leider manchmal anpassen oder man nimmt Wartezeiten in Kauf.

Bezahlen: Immer häufiger wird erwartet, dass man nach dem Essen direkt an der Kasse des Restaurants zahlt und nicht auf den Kellner wartet! Fragen Sie im Zweifelsfall nach.

Südtirol und Trentino: Im hohen Norden Italiens isst man gerne herzhaft alpenländisch, teils deftig. **Speck** – geräucherter und gewürzter Schweineschinken – wird überall angeboten, ebenso **Gulasch**. Der bodenständigen

Tiroler Küche hat jedoch die italienische Verfeinerung gut getan, eine interessante alpin-mediterrane Mischkultur ist das Ergebnis. Eine besonders leckere Spezialität ist z. B. **carne salada e fasoi** – hauchdünne Scheiben von gepökeltem Rindfleisch, in Olivenöl getaucht und gegrillt, serviert mit weißen Bohnen. Neben alpinem Wild und Pilzen gibt es dank der vielen Gewässer aber auch häufig Fisch. Ein traditionelles Gericht ist **bigoi con aole** (Spaghetti mit Sardinen), als Leckerbissen gelten die **Passerforellen** aus dem gleichnamigen Fluss, an dem Meran liegt. **Cane-derli** heißen die typischen Knödel der Region, **strangolapreti** – Priesterwürger – sind leckere Spinat-Klößchen aus Kartoffelteig (Gnocchi), die fast auf der Zunge zergehen. Weitere Spezialitäten sind **Kas- und Topfennocken** (gefüllte Griesknödel), **Tiroler Gröstl** (verschiedene Fleisch- und Wurstarten mit Bratkartoffeln), **Terlaner Weinsuppe** und zum Dessert **Apfelstrudel** und **Schwarzplententorte** (aus Buchweizenmehl mit Nüssen und Preiselbeermarmelade).

Venetien: Die Küche des Veneto gilt als leicht und bekömmlich. Jahrhundertlang beherrschte die Republik Venedig den größten Teil der Poebene, die sich ideal zum Reisanbau eignet. Dementsprechend ist die Liste der venezianischen Reisgerichte endlos, mindestens 60 Rezepte gibt es, allen voran **risi e bisi** – Reis und junge Erbsen, in einer Fleischbouillon gekocht. Eine besondere Spezialität in der Seenregion ist der **risotto alla tinca** (mit Schleie), aber auch der maritime **risotto con scampi** (Hummerkrabben) wird gerne serviert. 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. Ganz besonders himmlisch schmecken außerdem die **tortellini di zucca** aus Valeggio sul Mincio (südlich vom Gardasee), das



Genussvoll speisen am Comer See

Kulinarisches Erlebnis: Fisch vom See

Immer im Mittelpunkt der typischen Gerichte stehen die Fische. Viele dutzend Arten gibt es in den zahlreichen Seen zwischen Brenner und Poebene. Da die begehrtesten Speisefische allerdings wegen der großen Nachfrage inzwischen weitgehend gezüchtet werden, ist der Beruf des Seefischers am Aussterben. Als „König“ der Seen gilt der lachsartige *carpione*, dessen wohl schmeckendes weißes Fleisch sehr geschätzt wird. **Lavarello** (Blaufelchen/Renke), in manchen Gebieten auch als **coregone** bekannt, wurde erst Anfang des 19. Jh. aus der Schweiz eingeführt, ist aber heute einer der meistverlangten Fische an den Seen, besonders lecker z. B. als „*lavarello al cartoccio*“ (in Folie). **Luccio** (Hecht) wird gerne als Vorspeise mit Polenta gereicht, ebenso die gesalzenen und an der Luft getrockneten **alborelle** oder **aole** (kleine Süßwassersardinen). Die sehr verbreitete **trouta salmonata** (Lachsforelle) ist ein typischer Zuchtfisch, man erkennt sie an der rötlichen Farbe ihres Fleisches. Ein besonders typisches Gericht in der Lombardei ist **tinca ripiena** (gefüllte Schleie), die im Ofen gebacken und gerne „*con piselli*“ (mit Erbsen) serviert wird – der Ort Clusane am Iseo-See ist in ganz Oberitalien für seine Schleien bekannt. Der beliebte **pesce persico** (Flussbarsch) wird dagegen meist mit Risotto zubereitet. Nur noch selten zu finden ist wegen der hohen Ansprüche an die Wasserqualität der zu den Lachsfischen gehörige **salmerino** (Bachsaibling). Weitere Speisefische sind **anguilla** (Aal), **branzinetta** (Seebarsch), **sarda di Lago** (Seesardine) und **salmone** (Lachs).

sind kleine Nudelkissen, gefüllt mit süßem Kürbisbrei. Auch das venezianische Perlhuhn **faraona** steht im ganzen östlichen Oberitalien auf der Speisekarte. **Fegato alla venezia** (Leber mit Zwiebeln) ist schließlich das wohl bekannteste Lebergericht der Welt und **bollito misto** ein Gericht aus verschiedenen Sorten von gesottenem Fleisch. Selbstverständlich erhält man wegen der nahen Adria aber auch häufig Meeresfrüchte und -fische.

Lombardei: An den großen lombardischen Seen sollte man einmal **ossobuco** bzw. **stinco di vitello** bestellen, eins der bekanntesten Gerichte der Lombardei – Kalbshaxen mit Knochen, meist in Brühe, **aceto balsamico** (Balsamessig) oder Wein geschmort und mit Reis serviert. Das berühmte **costoletta alla milanese**

entspricht zwar in etwa dem Wiener Schnitzel, allerdings wurde das Rezept nicht aus Österreich importiert, sondern gerade umgekehrt – der Feldmarschall Radetzky war es angeblich, der das Gericht in Mailand entdeckte und nach Hause mitbrachte. Als besondere Spezialität gelten außerdem Spießgerichte, z. B. die **spiedini di vitello** (Kalbfleischspießchen) sowie **agnello** (Lamm) und **porchetta** (Spanferkel). Ansonsten ist wie im Veneto Reis ein Kennzeichen der lombardischen Küche, denn auch hier sorgen die riesigen Reisfelder am Po für ununterbrochenen Nachschub – **risotto alla milanese** ist mit Safran gewürzt bzw. gefärbt, **minestrone alla milanese**, eine Gemüsesuppe Mailänder Art, wird ebenfalls mit Reiseinlage (anstatt der üblichen

Pasta) gereicht. Eine ganz besondere Rarität ist schließlich der **tartufo** (Trüffel), der z. B. im Gebiet des Valtenesi im Südwesten des Gardasees kultiviert wird.

Die Weine der Seenregion

Wer einen guten Tropfen kosten will, muss auswählen. Achten Sie auf die Ursprungsbezeichnung eines Weines: Das **DOC**- bzw. **DOCG-Siegel** („kontrollierte“ bzw. „kontrollierte und garantierte“ Ursprungsbezeichnung) auf dem Etikett bürgt zwar nicht immer für Topweine, gibt aber zumindest eine gewisse Gewähr, akzeptable Qualität zu erwerben. **IGT** („indicazione geografica tipica“) weist ebenfalls auf einen bestimmten Herkunftsort hin und kann durchaus gute Weine bezeichnen, einfache Tafelweine nennt man **vino della tavola**. In vielen Restaurants kann man einen offenen „**vino della casa**“ (Wein des Hauses) bestellen, dieser ist preiswerter als Flaschenwein und in der Regel gut.

Die besten **Südtiroler Weine** stammen aus dem ausgedehnten Anbaubereich um den Kalterer See, der direkt an der „Südtiroler Weinstraße“ liegt. Traditionell werden hier zwar Rotweine aus der Vernatsch-Traube (auch Trollinger genannt) hergestellt, doch seit Längerem sind es vor allem die neuen

Kalterer Weißweine, die Aufsehen erregen, darunter **Sylvaner**, **Weißburgunder**, **Cabernet** und **Chardonnay**. Viele innovative Önologen sind mittlerweile in dieser Region tätig. Ein Spitzenreiter in der Beliebtheit ist der trocken-aromatische **Gewürztraminer** (weiß). Im Herbst trifft man sich überall zum „Törggelen“ – so heißt die Kostprobe des frischen Federweißen mit gebratenen Maronen, frischen Hauswürsten und Speck. Das eigentümliche Wort hat nichts mit „Torkeln“ zu tun, sondern rührt von der Torggel, der Traubenpresse her, die wiederum auf das lateinische „torquere“ (pressen) zurückgeht.

Die **Trentiner Weine** sind großteils weiß, mit hohem Anteil an Chardonnay. Eine wachsende Bedeutung kommt den Schaumweinen zu. Aus der roten Traube Teroldego wird der frische und vollmundige DOC-Wein **Teroldego Rotaliano** erzeugt. Seit Jahrhunderten berühmt ist der rote **Marzemino**, von dem bereits Mozarts „Don Giovanni“ schwärmte.

An den Ufern des **Gardasees** erstreckt sich eine ganze Reihe von Weinbaugebieten. Einen besonderen Ruf hat zwar keiner der produzierten Tropfen, doch die Auswahl ist groß und immer wieder für Überraschungen gut. Im Südosten um **Bardolino** wird der gleichnamige rubinrote Wein produ-

Weinverkostung für Genießer

Viele Orte in Norditalien besitzen eine **Enoteca**, das ist ein ansprechender Mix aus Weinhandlung, Feinkostladen und Gastronomieangebot. In meist angenehmer Atmosphäre können Sie dort die Weine der Region verkosten, dazu oft auch die jeweiligen kulinarischen Eigenheiten genießen. Für den wahren Weinliebhaber unverzichtbar ist jedoch die Verkostung in den **Weingütern** selbst. Während die großen, renommierten Adressen oft nur wenig an privater Verkostung interessiert sind, da sie ihre Produkte längst in alle Welt exportieren, wird man im Bereich der vielen kleinen Anbieter immer wieder erfreuliche Entdeckungen machen können.

ziert – ein Massenwein sicherlich, der aber als „Classico“ auch DOC-Qualität besitzt. Am Südufer gibt es gleich mehrere Weine: den **Lugana**, einen frischen, leichten Weißwein mit grünlichen Reflexen, den eher schlichten **Tokai di San Martino della Battaglia** und die Weine der „Colli Morenici Alto Mantoviano“ (Moränenhügel des oberen Mantuaner Gebiets): die Roten **Rubino (DOC)**, **Merlot Alto Mincio** und **Morenico Rosso**, die Weißen **Morenico Bianco**, **Pinot Grigio**, **Bianco Custoza (DOC)** u. a.

Kaum zu vergleichen sind die genannten Weine allerdings mit den großartig gehaltvollen, allerdings auch höherpreisigen Weinen **Amarone** und **Recioto** aus dem nahen **Valpolicella-Gebiet** (nördlich von Verona) – der Amarone schwer und trocken mit leicht bitterem Nachgeschmack, der Recioto süß.

Die lombardischen Weine schließlich genießen bisher keinen sonderlich hohen Bekanntheitsgrad. Zu den besten Anbaugebieten zählen das **Valtellina-Tal** (östlich vom Comer See) und die **Franciacorta** (südlich vom Iseo-See) – letztere Region ist bekannt für ihren Spumante, z. T. mit DOCG-Klassifizierung.



Keine Bar, sondern eine Enoteca

„**Andemo a beber un'ombra**“: Schon mittags heizt im Sommer die Sonne die Straßen auf. Was ist da schöner, als ein Gläschen Wein im Schatten zu nehmen – „un'ombra“ (ein Schatten) nennt man das in Norditalien, wobei aber wirklich nur ein Gläschen gemeint ist.

Auf einen Aperitivo ...

Leuchtend orange, ein bisschen süß, ein wenig herb, in jedem Fall wunderbar erfrischend – das ist der wohl beliebteste Aperitif an den Seen. Der aromatische Appetitanreger heißt in Venetien **Spritz** (gesprochen mit spitzem „Sp“ und langem „i“) oder **Veneziano**, in der Lombardei 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-/Orangenscheibe oder einer großen grünen Olive mit Kern. Die Bezeichnung Spritz geht auf die Zugehörigkeit zu Österreich im 19. Jh. zurück, Wein mit Soda gemischt war damals ein „Gespritzter“.

Konkurrenz macht dem Spritz der in Verona kreierte **Chiaré**, ein Cocktail aus Holundersirup, Sodawasser und dem Rosé-Sekt Chiacetto aus Bardolino, bestückt mit Limettenstücken und Minzeblättern. Die Südtiroler Variante (mit Prosecco statt Spumante) ist in Deutschland als „**Hugo**“ bereits wohlbekannt.

Einkaufen

Shopping kann im Norden Italiens so richtig Spaß machen. In den verwinkelten Seeorten ist der Tante-Emma-Laden um die Ecke noch nicht ausgestorben und beim Stöbern in den engen Altstadtgassen wird man manche Entdeckung machen können.

Vor allem die kulinarischen Produkte sind es, die einen Seenurlaub in höchst erfreulicher Weise abrunden. Prall gefüllt und farbig präsentieren sich die Theken der Feinkostläden mit frischem Obst und vielfältigem Gemüse, dazu gibt es Wein en masse, Olivenöl, Grappa und Liköre in ansprechenden Flaschen, wertvollen Essig, getrocknete und frische Pilze, eingelegte Früchte, Honig verschiedener Blüten, Gewürze ... Natürlich lohnt unbedingt die Mitnahme eines guten Tropfens aus einer der zahlreichen **Enoteche** (Weinhandlung mit Verkostung), z. B. ein gehaltvoll-fruchtiger **Amarone** aus dem Valpolicella (östlich vom Gardasee) oder ein **Recioto** aus demselben Gebiet.

Aber die Seen sind nicht nur Urlaubsgebiete, sondern auch traditionell gewachsene Zentren handwerklicher und industrieller Produktion. So ist Como ein Weltzentrum der **Seidenverarbeitung**, nördlich vom Orta-See haben Alessi und andere Hersteller von hochwertigen **Haushaltsgeräten** und **Kücheneinrichtungen** ihren Sitz, **Designermöbel** findet man in Cantù, südlich vom Comer See, **Outlet Stores** bekannter Modemarken im Umkreis des Lago Maggiore und der Bergort Premana oberhalb vom Ostufer des Comer Sees ist bekannt für seine solide verarbeiteten **Messer** und **Scheren**. Weiterhin erhält man zu Zeiten des Schlussverkaufs (*saldi*) im Juli/August überall die elegante und formschöne italienische Schuhmode zu recht günstigen Preisen. Und schließlich ist auch die Modemetropole Mailand nicht weit, wo man entweder – mit dem nötigen Kleingeld

ausgestattet – direkt bei Versace kauft oder aber in Second-Hand-Outlets (so genannte „Stocks“) auf die Suche geht.

Auch Märkte gibt es an den großen Seen reichlich. Fliegende Händler besuchen reihum die großen Uferstädte und an jedem Wochentag findet in einem anderen Ort ein großer **Straßenmarkt** statt. Zwar ist das Angebot – abgesehen von den üppigen Kulinarika – nicht gerade originell, doch kann man Schnäppchen machen, Fälschungen von Markenartikeln sind allerdings gängige Handelsware. Interessant und vielseitig sind dagegen die **Antiquitäten-** und **Flohmärkte** (Mercatini di Antiquariato/Mercatini delle pulci), die ein bis mehrmals monatlich in verschiedenen Orten an den Seen abgehalten werden, aber auch in den nahen Städten Verona, Bergamo und Brescia.

Schließlich haben sich auch viele **Kunsthändler** und **Künstler**, kreative Boutiquen und Galeristen an den Seen niedergelassen: Aquarellisten und Keramiker, Seidenmaler und Schmuckmacher, Textildesigner und Fotografen – sie alle schätzen das milde Klima, die betörende Vielfalt und die Farbenpracht der Seen – und nicht zuletzt das Geschäft mit den Urlaubern.

■ Tipp für Mode- und Preisbewusste: Der **Schlussverkauf** (*saldi*) im Juli/August und Februar bringt radikale Preisnachlässe von 50 % und mehr!

■ Einkauf direkt bei der **Fabrik** kann deutlich Geld sparen helfen. Viele renommierte Firmen bieten ihre Produkte in **Outlet Stores** direkt an. Schilder „Punto vendita diretto“ weisen oft den Weg.

Klima/Reisezeit

Das Klima an den Oberitalienischen Seen ist noch nicht so ausgeprägt mediterran wie in Mittelitalien. Doch an der „Sonnenseite der Alpen“ wirkt alles ein bisschen üppiger und intensiver als im germanischen Norden. Häufiger als in den letzten Jahren kommt es allerdings auch in Oberitalien zu Wetterkapriolen wie Starkregen und Dürreperioden, was sich auf den Wasserstand der Seen auswirken kann.

In den niedrigeren Lagen zieht der Frühling schon im Februar mit seiner Blütenpracht ein – und noch der Oktober zeigt sich mild und warm. Doch zur gleichen Zeit kann es in der Eisriesenwelt vom oberen Schnalstal kräftig schneien. Wegen der erheblichen Höhenunterschiede gibt es zwischen Brenner und Poebene bis zu 20 Klimazonen – während sich am Gardasee bereits die ersten Urlauber sonnen, sind die Ufer von Pragser Wildsee oder Lago di Misurina in den Dolomiten noch tief verschneit. Generell sind die Temperaturen an den großen Badeseen Lago di Garda, Lago d’Isèo, Lago di Como und Lago Maggiore ganzjährig mild, denn die Berge halten die kalten Nordwinde ab, die großen Wassermassen wirken zusätzlich ausgleichend.

Zu Ostern beginnt die Saison. Im **April** und **Mai** grünt und blüht alles in fast subtropischer Vielfalt, Surfer finden ideale Windverhältnisse, die Temperaturen sind mild. Zum Baden ist es allerdings noch zu kühl. Der Mai ist eine wunderbare Zeit für Aktivurlauber, Kultur- und Landschaftsreisende, ebenso die erste **Junihälfte**: Es ist warm, aber nicht zu warm. Doch schon im Lauf desselben Monats kann man spüren, wie es Tag für Tag heißer wird, die Badesaison beginnt. Den **August** sollte man – falls man nicht an die Schulferien gebunden ist – besser meiden: Die Badeorte an den Seen sind überfüllt, Staus auf den Uferstraßen und gestresstes Personal gehören zum



Alltag. Im **September** beginnen in Bayern und Italien die Schulen, an den noch badewarmen Seen kehrt wieder Ruhe ein. Im Oktober ist Weinernte, die allorts mit Festlichkeiten begangen wird. In Südtirol trifft man sich zum „Törggelen“, aber auch die Pilze sind jetzt reif, die Speisekarten locken mit Wildgerichten und Bergwanderer genießen die letzten schönen Tage.

Wasser-/Lufttemperaturen am Beispiel Gardasee: Im Frühjahr (März bis Mai) beträgt die Wassertemperatur 9–18 Grad, die der Luft 15–24 Grad. Von Juni bis August steigen die Wassertemperaturen von 17 Grad bis zum Spitzenwert von 27 Grad, die Luft hat 24–32 Grad. Im September kommt man noch auf die angenehmen Werte von 22–17 bzw. 28–20 Grad, im Oktober/November fallen sie auf 15–10 und 20–10 Grad.