



## „Im Land, wo die Zitronen blühn...“

### Ein sehr persönlicher Reisebericht einer Garten- und Kulturreise an den Lago Maggiore von Silvia Dengg

Nach einer Einladung Alessandros (Kalle) an der Reise des Vereins der Gartenkultur Bozen teilzunehmen, kam ich gespannt, als Außenstehende, aus Wien via Mailand in Stresa an. Dank der herzlichen Aufnahme, besonders von Martha Canestrini, war die Nervosität schnell verflogen und auf ging's gleich mit der Seilbahn auf den 800m hoch gelegenen **Botanischen Garten „Alpinia“** in Stresa.



Obwohl noch früh im Jahr, es war der 7. April, blühte bereits einiges. Prof. Kiermeier gab uns geduldig Antwort auf sämtliche botanische Fragen und sollte sich im Laufe der Reise als wahre Schatztruhe botanischen Wissens erweisen! Mich hat dort oben die erste blühende Pfingstrose am meisten erfreut, zählt sie doch zu meinen Lieblingsblumen.







Nicht zu vergessen die herrliche Aussicht auf den See mit seinen Inseln und die Berge. Zurück den See entlang zum Hotel gab's Aperitif auf der Terrasse und Abendessen .



Am zweiten Tag ging es mit einem gecharterten Boot, auf dem unsere Gruppe von 18 Personen grad Platz hatte, zur ersten von drei Inseln, der **Isola Bella** und dem Palazzo Borromeo.



Was für ein Anblick schon vom Wasser aus!



Unter der (gewohnt) charmanten kunsthistorischen Führung Alessandros durch den Palazzo, wobei die riesige Anzahl an Gemälden nur gestreift werden konnte, ging es in die barocke Gartenanlage aus dem 17.Jhdt.



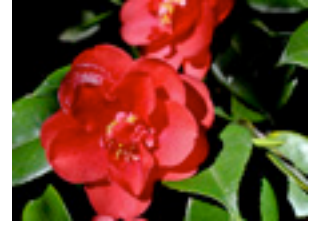
Nicht nur die pyramidale Form der Anlage, auch die Bepflanzung mit Rhododendren, Kamelien, Zitrusgewächsen, Tulpen u.v.m waren überwältigend.

Auf der zweiten Insel, der Isola dei Pescatori konnten wir bei einem kleinen Mittagessen etwas rasten.





Und weiter zur Isola Madre und dem Palazzo Borromeo, einem englischen Park aus dem frühen 19. Jhd. mit einer uralten, von einem Tornado etwas zerzausten Kaschmirzypresse, unzähligen Azaleen, Kamelien, Palmen, Eukalypti und Zedern, Pfauen, Fasanen (Ich entschuldige mich für die unvollständige Aufzählung).







Zum Tagesabschluss war noch eine Besichtigung des Parco della Villa Pallavicino in Stresa auf dem Programm.

Leichte Erschöpfungszustände machten sich bei einigen bemerkbar, doch nach einer kurzen Labung auf einer Terrasse hoch über dem See, marschierten wir den Zoo entlang bergauf zu einer englischen, französischen und italienischen Gartenanlage aus dem 19.Jhdt. mit ur-altem Baumbestand und einer neoklassizistischen Villa.



Alle waren froh vom Bus abgeholt worden zu sein, nach dem ereignisreichen, wieder heißen, doch wunderbaren Tag.

Etwas erschöpft von den vielen herrlichen Eindrücken und den unglaublichen 30°C spazierten wir zum Abendessen den See entlang und entdeckten den Kampferbaum, der uns die kommenden Tage noch

häufig unterkommen sollte. Botanisches Neuland sozusagen! Ein köstliches Abendessen auf einer Piazza in Stresa war der gelungene Ausklang des Tages.

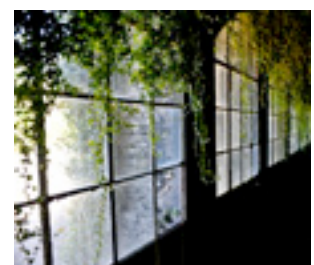
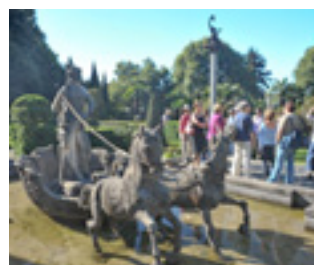
Am nächsten Tag fahren wir mit dem Bus nach Verbania (gegenüber von Stresa gelegen) zuerst zur Villa San Remigio, wo uns eine lokale Führerin erwartete und durch den prächtigen Garten mit sechs verschiedenen Terrassen geleitete.



Eine romantische Liebesgeschichte zwischen einer Engländerin und einem Italiener ließ diese den barocken Garten Anfang des 20.Jhdts.erschaffen.



In sechs Terrassen werden sechs Gemütszustände prächtig inszeniert (Garten der Stunden, der Freude, der Glückseligkeit, der Wehmut, der Erinnerung und der Seufzer) mit vielfältigen Bepflanzungen und Statuen.



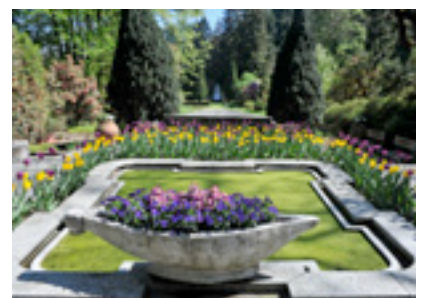
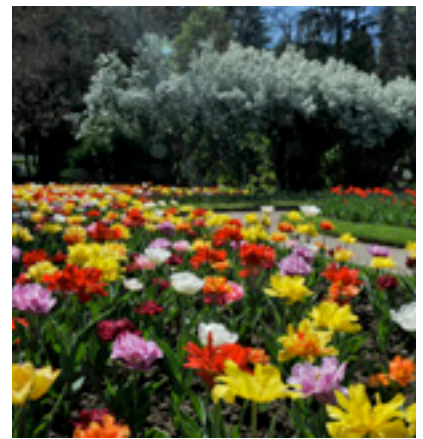




Besonders nachhaltig wirkte der Meditationsgarten mit dem romanischen Kirchlein aus dem 12. Jhd. und dem bezaubernden Seeblick – nicht nur auf mich!



Und schon ging's weiter zur Villa Taranto, wo Martha gleich der Pflanzenkaufrausch packte und eine einfachblühende Kerria erstand.



Ein schottischer Kapitän schuf Anfang des 20. Jhdts. eine 20 Hektar große Anlage in englischem und italienischem Stil, mit Brunnen, Wasserfällen und einem Arboretum.





Ein Radrennen in Verbania war ein kleines Hindernis um weiter zur Villa Rusconi-Clerici zu gelangen.



Vom Hausherrn persönlich durch Villa und Park (aus dem 19.Jhdt) geführt, beeindruckte nicht nur die herrliche Lage direkt am Ufer, sondern auch die unzähligen Kamelien in allen Farbnancen (entschuldige Martha, ich weiß...).



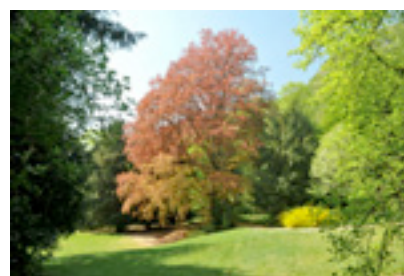
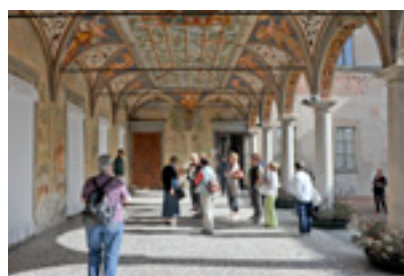
Nochmals kehrten wir in der „Altstadt“ von Stresa zu einem gemeinsamen Abendessen ein.



Schon war der vierte und (leider) auch Abreisetag angebrochen. Im Konvoi (mit Bus und Autos) ab nach Biuschio, das bereits auf dem Rückweg nach Bozen, bzw Mailand liegt. Durch den Park und die Villa Cicogna Mozzoni führte uns der Hausherr in italienischer Sprache; dank der Simultanübersetzung durch Alessandro konnten auch das Ehepaar Kiermeier und ich den Ausführungen folgen.



Welch herrliche Renaissancevilla und –garten aus dem 15.Jhdt.! Ich gestehe, dies war mein absoluter Favorit dieser Reise. Fast konnte man die Renaissance noch atmen; Originalmöbel, Decken, Wandbemalungen und der Formalgarten mit Wassertreppe, Wasserspielen, Grotten, Tempel und englischem Park aus dem 19.Jhdt., der sich über diverse Terrassen erstreckt.



Welch herrlicher Abschluss einer viel zu kurzen Reise. Und denkend an all das, was wir nicht mehr sehen konnten, wünsch' ich mir eine Fortsetzung....

Ein schnelles Mittagessen im Nachbardorf, das Flugzeug in Mailand galt es zu erwischen, für Alessandro nach Rom, für mich zurück nach Wien und mir bleibt eine wunderbare Erinnerung an Menschen, die ich kennen lernte, und an Kultur, die mir (wieder 'mal) Alessandro, eloquent und liebenswert, näher brachte.



## Mulchen

Pflanzen stehen nicht gerne in der nackten Erde. Die Krume will geschützt werden und ist immer dankbar für eine leichte Bedeckung aus Rasenschnitt, Laub, Häckselgut; auch Kräuter wie Kamille, Origano, Beinwell, Brennnesseln, Salatblätter oder das gejätete, kleingeschnippelte „Unkraut“ sind dafür geeignet. Die Erde bleibt schön feucht und ist der Witterung nicht ausgesetzt. Besonders Wind und brennende Sonne setzen den Bodenbakterien zu. Die Bodenorganismen werden durch die Mulchschicht mit Nahrung versorgt – diese geben sie in Form von Nährstoffen an die Pflanzen weiter.

## Guerilla Gärtnern

Es ist dunkel, eventuelle Zeugen schlafen tief. Die Fläche neben dem Parkplatz liegt brach. Nicht mehr lange! Im Schutz der Dunkelheit ziehen wir mit Pflanzen, Schaufel, Hacke und Rechen los.

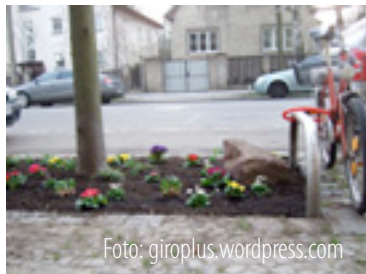


Foto: giroplus.wordpress.com

Wir wollen unseren Wohnort verschönern.

Die Idee für die heimliche Begrünung hatten zuerst die Engländer, dann schwappte sie nach Amerika über. Mittlerweile werden diese Streiche sogar von den Stadtverwaltungen toleriert. Bei uns ist die Idee noch neu.

Zum Guerilla Gardening brauchen wir, wie gesagt, eine Portion Unverfrorenheit, dann einige Pflanzen wie Lavendel, Katzenminze, Kornblumen, Tagetes. Wir befreien das brach liegende Fleckchen Erde vom Unkraut, leeren einen Sack gute Gartenerde darüber und vermischen sie mit der vorhandenen Erde; nach der Pflanzung sollte täglich ein wenig gegossen werden, natürlich auch nachts, wenn die Situation es erfordert.

Diese Aktionen kann man auch mit Freunden veranstalten. Die Anwohner werden staunen und den heimlichen Gärtnern dankbar sein.



## Rezepte unserer Mitglieder

(Einsendungen erwünscht)

### Himbeerspeise „Rote Zora“

von Waltraud Staudacher

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Sahnequark (man kann auch Quark mit griechischem Joghurt mischen)
- 2 - 3 EL Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 200 g geschlagene Sahne
- 400 g Himbeeren, gefroren
- 200 g brauner Rohrzucker

#### Zubereitung:

1. Sahnequark (ev. gmischt mit Joghurt) zusammen mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren.
2. Die steif geschlagene Sahne unterziehen und schichtweise mit den gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel füllen. Obenauf den braunen Zucker gleichmäßig verteilen und für ca. vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Vor dem Servieren mit einem Gasbrenner den Zuckerguss auf der „Roten Zora“ karamellisieren bis sich eine harte Kruste gebildet hat.  
Nun sofort servieren.



  
**GARTEN KULTUR**  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter [www.sbz.it/gartenkultur](http://www.sbz.it/gartenkultur)

Für den Inhalt zeichnen Silvia Dengg, Martha Canestrini De Biasi

Gestaltung: Günther Schlemmer  
Fotos: Günther Schlemmer, Waltraud Staudacher, Wikipedia