

# «Oggi abbiamo» im Ristorante Trinità in Ghiffa

---



*Der Gastgarten von SS Trinità*

Einer der Kraftorte am Lago Maggiore ist der [Sacro Monte, der Heilige Berg in Ghiffa](#), Teil eines UNESCO-Welterbes in Piemont und der Lombardei. Im Ensemble der Kapellen findet sich an deren südlichem Rand das Restaurant La Trinità. Es ist umgeben vom «Riserva naturale speciale del Sacro Monte» SS Trinità, der heiligen Dreieinigkeit.

Das Restaurant besitzt einen Gastgarten mit zwei mächtigen Platanen, ein herrlicher Ort zum Verweilen. Dort bediente viele Jahre ein älterer Wirt, ein Jahr jünger als ich, seine Gäste persönlich. Es war dies ein entschleunigtes Ritual. Alles brauchte hier seine Zeit. Im angemessenen zeitlichen Abstand nach dem Hinsetzen auf die Gartenstühle erschien jeweils der Wirt, flankiert von seinem alten Hund Leone, begrüßte die Gäste und deponierte die Speisekarte. Beim zweiten «Besuch» nahm er vorerst die Getränkebestellung auf. Frizzante oder nicht frizzante galt für den Weisswein wie für das Mineralwasser. Dann zottelten beide leicht gebückt in den Restaurationsbetrieb zurück, was alles seine Zeit brauchte.

Inzwischen konnte das Studium der Speisekarte erfolgen, wobei ja der Eingeweihte häufig zum Voraus genau wusste, was er bestellen wollte. Dann brachte der Wirt gemessenen Schrittes und in aller Würde «Pane e Coperto», mit selbstgebackenem Brot, was jedesmal neu betont wurde. Noch

war die Zeit für die Aufnahme der Bestellung nicht reif. Das war dann nochmals ein eigener Gang. Anstatt die Bestellung des Gewünschten direkt aufzuschreiben, zitierte er im markantem Einstieg «Oggi abbiamo» die Speisekarte in seinen wesentlichsten Elementen auswendig.

Dieses Ritual liess sich auch über die Jahre nicht abkürzen, eine Unterbrechung wäre äusserst unhöflich gewesen. Bei den Antipasti musste zur Kenntnis genommen werden, dass das Carpaccio mit Bresaola entweder an Olivenöl oder mit einer Zitronensauce serviert werden kann. Auch zu den Penne (Teigwaren) gab es Variationen, die einzeln dargelegt wurden und dies alles, obwohl man wie gesagt als regelmässiger Gast genau wusste, was man hier essen wollte. Nur das Dessert blieb noch unerwähnt. Nach Beendigung der mündlichen Auslegeordnung verblieb allenfalls die einzige offene Frage für den Speisekartenkundigen, ob es allenfalls ausserhalb des Kartenangebotes Stinco – Schweinshaxe – gibt.

Die Bestellung wurde sorgfältig auf dem Notizblöckchen festgehalten und stets nochmals von ihm zur Kontrolle mündlich repetiert, bevor es ab in die Küche zur Mama, der Köchin ging. Mit Zeremoniell wurde dann einige Zeit später das schön angerichtete Essen serviert, immer ergänzt durch Bemerkungen, was von ihm selbst beschafft worden sei, so etwa die selbst geräucherte Trota, die Forelle und vor allem die Steinpilze, die Funghi porcini.

Einen krönenden Abschluss bildete nach dem frugalen Hauptgang das Dessert. Die Spezialität des Hauses waren die verschiedenen «Semifreddi» mit den selbst gesammelten Waldfrüchten. Jeweils an seinem freien Wirtesonntag ging er in die Pilze und sammelte auch die Beeren. Nach reichlich Speis und Trank inklusive Caffé und Grappa wurde ebenso zeremoniell am Schluss die Rechnung nach neuerlich gebührendem zeitlichem Abstand würdig überreicht. So nahm alles seinen Gang.

Eine Geschichte blieb mir in besonderer Erinnerung. Der Club der «alten Wilden», ein Grüppchen pensionierter Beauftragter für den Natur- und Landschaftsschutz der Schweiz, wollte den Nationalpark Val Grande mit Übernachtung in einem «Rifugio» durchqueren. Wir liessen uns nach Cicogna im Park führen und wanderten von dort über die «Strada Sutermeister» bis zum ehemaligen Waldarbeiterdorf Pagallo. Dort verschlechterte sich bei unserer ersten Rast das Wetter massiv und die Gegend nebelte sich ein. An eine Weiterführung der Wanderung war nicht mehr zu denken, wir mussten die Exkursion abbrechen und kamen pudelnass nach Cigogna zurück. Was tun nach diesem Desaster? Mir kam als «Trostpflaster» ein Nachtessen in der Trinità in Ghiffa in den Sinn, wo wir uns ein ausgiebiges Nacht Mahl als Kompensation leisten wollten. Wir kamen dort nach einer Regenfahrt spät gegen 21 Uhr an. Der Wirt sass alleine an seinem Tischchen im Vorraum, hatte aber das offene Kamin im Speisezimmer auf Betriebstemperatur gebracht. Wir waren und blieben an diesem Abend seine einzigen Gäste.

Die üblich behäbigen Schritte des Wirtes schienen mir etwas ungewohnt, noch «tattriger» als sonst zu sein. Offensichtlich ob dem langen Warten auf Gäste auf sich alleine gestellt, tröstete er sich mit einigen Getränken. Er erinnerte in seinem jetzigen Auftritt frappant an den Sketch des «Dinner for One» mit dem Butler James (Freddie Frinton), das wir auf vielen TV-Sendern jeweils an Silvester erleben. Seine Schritte schienen mir ähnlich unkontrolliert, er der sonst immer äusserst bedächtige, höfliche und zeremonielle Mann.

Bereits bei der Aufnahme der Bestellung lief nicht alles rund, es führte zu einigen Nachfragen. Ein Kollege kommentierte die verschiedenen Gänge (Antipasto, Primo, Secondo, Formaggio, Dolce) und lobte die Hausmannskost in seinem besten Italienisch, löste aber damit einiges an Missverständnissen beim Wirt aus, der meinte sich verteidigen zu müssen. Es war für ihn schwierig, der Konversation zu folgen. Wir fünf Gäste beschäftigten so den Wirt an diesem Abend ausgiebig. Gegen Schluss der «Veranstaltung» fiel mir auf, dass der Wirt manchmal beim Abgang in die Küche

den rechten Winkel nicht schaffte und vorerst weiter geradeaus lief. Mir kam die Treppe beim Dinner for One in den Sinn, wo James die Kurve um den Tisch auch nicht schaffte.

Eine grössere Hausaufgabe ergab sich dann mit der Rechnungslegung (il conto per favore). Eine Auflistung des Gehabten schaffte der Wirt nicht mehr, es musste schliesslich die Mama aus der Küche anrücken, um uns darüber abzufragen. Die Rekonstruktion des Getrunkenen war nicht so leicht zu bewerkstelligen. Es war dies das erste Mal, dass ich in der Trinità die «Mama» überhaupt gesehen hatte. So hatte ich sie mir allerdings in etwa vorgestellt, eben die typische italienische Mama mit kräftiger Statur.

Als wir schliesslich gegen Mitternacht befriedigt den Heimweg antraten, erhielt das Wirteehepaar seine ihm gebührende Nachtruhe. Halt, eigentlich noch nicht. Ein Kollege stellte vor seiner Haustüre in Cannobio fest, dass er seine Hausschlüssel auf dem Restauranttisch liegen gelassen hatte. Also wieder die 20 Kilometer zurück zur Trinita und er musste die Wirte aus ihrer bereits begonnenen Nachtruhe herausklingeln. Alles in allem ein unvergessliches Erlebnis!

Vor zwei Jahren wurde plötzlich alles anders, das Wirteehepaar ist altersgemäss in die Rente gegangen. Vielleicht hatte sich auch die Vergesslichkeit zunehmend bemerkbar gemacht. Der Ort hat dadurch etwas an Kolorit verloren. Ich vermisse den Wirt mit seinem Leone sehr.

Mario F. Broggi, 31.8.2018