

stern

EXTRA
Mode für
Dick und
Dünn



NR. 13 21.3.2013 € 3,50

PAPST

Fröhlich und
bescheiden erobert
er die Menschen

SCHICKSAL

stern-Gespräch
mit dem Schieds-
richter, der sich
umbringen wollte

100 Berufe im Gehalts-Check

Verdienen Sie, was Sie verdienen?

So erkennen Sie, ob
Sie gerecht bezahlt werden.
Dazu ein paar gute Tipps,
wie Sie mehr Geld bekommen

4190304103505 13

Osterreich € 3,80 / Schweiz CHF 6,50 / Frankreich, Italien, Spanien, Slowenien: € 4,60 / Portugal € 4,90 / Kanada: € 4,90 / Griechenland: € 5,30 / Benelux: € 4,- / Finnland: € 5,70 / Norwegen: NOK 55,- / Tschechien: CZK 160,- / Ungarn: HUF 1520,-

Sein Taxiboat steuert Piermario Sena seit 26 Jahren. Bald, so hofft er, wird eine seiner Töchter die Lizenz übernehmen

LEBEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

See meines Lebens

Piermario Sena ist Taxifahrer. Er fährt über Wasser, der Lago Maggiore nördlich von Mailand ist sein Revier. Er ist hier geboren, die Sonnenuntergänge und das Leuchten des Sees begleiten ihn seit 53 Jahren. Hier verrät er die schönsten Lichtblicke

Inselparadies:
Blick von der
Isola dei Pescatori
auf die Isola Bella





Klar, ein Sommer-Vergnügen, aber was für eins: der Sprung in den See

Die Farben, die der See mir schenkt, sind das Beste an meiner Arbeit: Das tiefe Blau des Wassers, das Weiß auf den hohen Bergspitzen, das Grün der Hänge im Frühling – es ist ein Spektrum von Schönheit, das sich kaum beschreiben lässt. Jetzt erwacht alles aus dem Winterschlaf, und das Leben kehrt zurück. Statt zwei Geschäften haben zwanzig geöffnet, die Restaurants auf den Inseln kochen wieder ihr Risotto mit frischem Fisch, und auf der Isola Bella, im Garten des Palazzo Borromeo, blühen die ersten Kamelien. Das Licht ist hier sogar an einem grauen Wintertag leuchtender als in der Stadt.

Ich bin einige Zeit nach Mailand gependelt, weil ich dort in einer Konditorei gearbeitet habe, den Beruf habe ich gelernt. Hinziehen wollte ich nicht – wer am Lago Maggiore aufgewachsen ist, muss auch dort leben. Es ist ein Segen, hier groß zu werden. Noch heute, wenn ich mal mit dem Auto aus Mailand komme und nach der letzten Kurve der Borromäische Golf vor mir liegt, wird mir warm ums Herz. Schon als Kind bin ich hier im Sommer ins Wasser gesprungen und im Winter mit der Seilbahn auf den Mottarone gefahren, zum Skilaufen. Die Talstation ist direkt in Stresa, und die

Fahrt nach oben lohnt sich: Der Blick auf das Gebirgsmassiv des Monte Rosa, den Lago Maggiore und die sechs kleineren Seen, eingebettet in die Berge – es nimmt einem den Atem.

Als mein Schwager aufhörte, Taxiboot zu fahren, habe ich nicht gezögert und seinen Platz übernommen. Nun bringe ich also seit 26 Jahren die Menschen über den See: von Stresa zu den borromäischen Inseln, der Isola Bella, der Isola dei Pescatori, der Isola Madre. Der See ist Teil meines Lebens. Ich kenne seine Eigenheiten, weiß, wann und wo es am schönsten ist und bei welchen Winden man lieber an Land bleibt.

Die bezauberndsten Lichtspiele auf dem Wasser sieht man nachmittags und am frühen Abend. Ein besonderer Ort dafür ist das kleine Eremitenklster Santa Caterina del Sasso. Die langsam untergehende Sonne richtet sich wie ein Scheinwerfer auf das Kirchlein und die Häuser, die aus den weißen Felsen wachsen, und taucht sie in warmes, orangefarbenes Licht, davor der blaue See – das hat wirklich etwas Mystisches.

Schön ist der Sonnenuntergang auch auf der Isola dei Pescatori. Hier leben nur um die 50 Menschen, aber es gibt zwei kleine Hotels, ein paar Restaurants – und köstliches Essen. Eine Spezialität ist das Risotto al pesce persico, Risotto mit Barsch aus dem See. Und zum Nachtsch gibt es

Gigi Bar

Zum Cappuccino Margheritine kosten, die Spezialität der Stadt. „Das Gebäck ist hier stets frisch und hausgemacht“, sagt Signor Sena. **Corso Italia 30, Stresa**

La Cambusa

Weinprobe bei Rosaria. Sie ist über 70 und spricht sieben Sprachen. **Via Cavour 27, Stresa**

Hotel Belvedere

Romantik auf der Insel: ein Zimmer im 2. Stock mit Terrasse buchen. DZ ab ca. 100 Euro. www.belvedere-isolapescatori.it

Trattoria Imbarcadere

Risotto mit frischem Fisch bestellen und die Torta al Limone! **Via Lungolago 12, Isola dei Pescatori**

Torta al limone; die kann man zwar heute überall essen, aber nirgends schmeckt sie wie hier, wo das Rezept erfunden wurde. Und wer nach dem Abendessen noch über Nacht bleibt, bekommt eine Ahnung davon, was vollkommener Frieden bedeutet.

Manchmal draußen auf dem See frage ich mich, ob ich jemals in Rente gehen werde. Mein Freund Giampiero ist schon 60 und macht auch keine Anstalten. Es ist hier üblich, dass Taxiboot-Kapitäne von ihren Söhnen oder Neffen abgelöst werden – so bleibt die Bootslizenz in der Familie. Ich habe zwei Töchter, eine ist 10, die andere 19 Jahre alt. Ich bin gespannt, ob eine von ihnen mal die Touristen über den See schippert. Bisher gibt es noch keine Frau, die diesen Job macht. Es wird Zeit, dass sich das mal ändert. ✨

Was Piermario Sena gern isst:

Risotto mit Barsch

Für 4 Portionen
1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 50 g Butter; 250 g Risottoreis; 200 ml Weißwein; 0,75–1 l heißer Fischfond; 200 g Barschfilet, in Streifen geschnitten; 1 EL Olivenöl; Salz; Pfeffer a. d. Mühle; 2 EL Zitronensaft; 3 EL Petersilie, fein geschnitten; 20 g Grana Padano, gerieben

1. Zwiebel und Knoblauch würfeln, in 30 g Butter goldgelb dünsten. Reis unterrühren und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und rühren, bis er aufgesogen ist. Fond in 4–5 Portionen dazugießen und das Risotto bei milder Hitze 18 bis 20 Minuten köcheln, immer wieder umrühren.
2. Fisch im Öl 3 Minuten braten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
3. Petersilie, Käse und die restliche Butter unter das Risotto rühren, abschmecken und in tiefe Teller füllen. Fischstreifen darauf anrichten.



Am Lago
Maggiore essen
die Menschen
mehr Reis als
Pasta. Eine Spe-
zialität: Risotto
mit Barsch
aus dem See

