

EINE OASE: RE LEAR

Ristorante Re Lear, Piazza Cavour 23, 37018 Malcesine.

Tel: 0039/045/7400 616, www.relear.com

In einem der ältesten Gebäude im historischen Zentrum Malcesines hat sich Andrea Zani eine Oase des guten Geschmacks errichtet. Malcesine? Zentrum? Natürlich denkt hier jeder an die Touristenschwärme, die sich jedes Jahr über Malcesine wie ein Teppich legen. Andrea Zani weiß das und hat deshalb sein Konzept clever verfeinert. Das Lokal an sich: Gewölbe und alte Mauern, Kerzenlicht und schwere Stoffe, und dennoch gekonnt unpräntiös. Wer mag, kann sich auch einen der Tische vor dem Haus auf der Piazza schnappen, aber das ist dann eine ganz andere Atmosphäre.

Im Re Lear allerdings ist der See weit, und die Menschenmassen auch. Historie, Ruhe und Genuß aber sind ganz nah. Die Menüs geben drei Richtungen vor: Klassiker der internationalen Küche, regionale Spezialitäten und kreative Küche. Das ist schlau: so baut er Vertrauen auf und man ist geneigt, auch in größerer Runde – und darauf ist das Re Lear besonders gut vorberei-



tet – zurückzukommen. Jeder findet seinen Geschmack, und doch wirkt nichts willkürlich. Küchenchefin Patrizia Zanella bereitet jedes kleinste Detail täglich frisch zu. Das wirkt ambitioniert, und ist es auch: Zani und Zanella streben in ihrer zweiten Sommersaison nach höheren Weihen. Sie wären ihnen zu gönnen. Denn das leidenschaftliche und dabei völlig unverkämpf-

te Engagement, das das junge Team an den Tag legt, verzaubert einem den Abend. Und bei 45 € für ein Degustationsmenü mit drei Weinen ist wohl nicht nur das Lächeln umsonst. Die je nach Marktlage mindestens monatlich wechselnden Menüs schreibt Andrea übrigens auch ins Internet. Er versteht es eben, Vorfremde zu wecken. Und sie zu er...