

Nach dem Salamitribel eine himmlische Ruhe: der Kreuzweg auf den Monte Calvario.



© Stefanie Stäuble

Olà Domodossola

Wer sein Leben mit ein bisschen «Italianità» versüssen möchte, kann dies relativ einfach bewerkstelligen – mit einem Besuch des Marktes in Domodossola.

Mit dem Pendlerstrom Schweizer Sonnenhungriger rollen wir aus dem Simplontunnel und steigen wenige Minuten später in Domodossola aus dem Zug. Wir folgen der Menge ins Städtchen. Rasch tauchen die ersten Marktstände auf. Die Sonne scheint – auf der anderen Seite des Tunnels hockt der Hochnebel –, und es duftet nach Antipasti, Käse und Salami. «Die Starken des Marktes von Domodossola sind die Landesprodukte aus den Talern der Ossola und die Lederwaren. Eine unglaubliche Vielfalt von Käse aus ganz Italien, Fleisch aller Art, je nach Saison Früchte und Gemüse», schreibt die Tourismusorganisation Ticino auf ihrer Website. Stimmt, auch wenn die Ä- und Ü-Pünktchen fehlen.

Durch ihre strategisch günstige Lage war die Stadt seit der Antike ein wichtiges Handelszentrum. Auf der Piazza del Mercato bewundern wir die Spuren dieses Reichtums: prächtige Herrschaftshäuser, gesäumt von alten Torbögen und einladenden Strassencafés. Den Sinn fürs Geschäft scheinen die Markthändler von ihren Ahnen geerbt zu haben.

Unsere Rucksäcke füllen sich rasch, während das Portemonnaie sich leert. Die Plastikschalen werden mit so flinker Hand gefüllt, dass wir oft gar nicht dazu kommen, stopp zu rufen. Ist ja auch egal, wir sind in Italien, la vita è bella! Und die Menschen hier müssen mit wenig Geld auskommen. Eine Freundin aus dem nahen Centovalli erzählte mir, dass bei ihnen seit einiger Zeit mancherorts sogar Gemüse aus den Gärten geklaut wird.

Wir setzen uns auf die Piazza und geniessen die paar Grad Celsius, die es hier wärmer ist als zuhause. Auch im Winter, wenn sich das Gemüt ob der dicken Nebeldecke auf der Alpennordseite zunehmend trübt, kann man mit etwas Glück seinen Apéro in der Provinzhauptstadt an der Sonne trinken – in eine Decke gehüllt, versteht sich, die Karibik ist es auch nicht gerade. Das Ristorante Meridiana in der Nähe des Marktplatzes, wo wir uns auf den Tipp einer Freundin hin angemeldet haben, bietet ein Mittagsmenu für zehn Euro an, mit Spaghetti oder Lasagne als Vorspeise und einem Rosmarin-

steak oder Fisch als Hauptgang. Schwierig, bei diesen Preisen zu überleben. Wir entscheiden uns für das «menù degustazione». Unbeschreiblich, was wir in den nächsten zwei Stunden vorgesetzt bekommen: Die selbstgemachte Pasta hat den perfekten Biss, und vom Fisch bis zur Amaretto-Mousse ist alles delikates, aber nicht Schickimicki.

Mit gut gefüllten Bäuchen verlassen wir das Ristorante. Parks oder sonstige Grünflächen sind auf die Schnelle nicht ausfindig zu machen. Eine kurze Siesta im Grünen fällt also weg. Wir beschliessen, eine kleine Pilgerreise zu machen, und folgen der Strasse zum Sacro Monte Calvario di Domodossola oberhalb der Stadt.

Dort wurde Mitte des 17. Jahrhunderts ein Kreuzweg mit fünfzehn Kapellen erbaut, in welchen Wandmalereien und Statuen das Leiden Christi darstellen. Vor zehn Jahren wurde der Sacro Monte Calvario zusammen mit acht weiteren heiligen Bergen (sacri monti) Norditaliens als Unesco-Weltkulturerbe anerkannt.

Wer nicht laufen mag, startet vielleicht der «Officina del cioccolato» einen Besuch ab, einer Schoggiabrik, die witzige Naschereien herstellt. In deren Laden kann man Werkzeug, Haushalt- oder Kosmetikartikel kaufen – alles aus Schokolade!

Stefanie Stäuble

Nützliche Informationen

Hin-/Rückreise: Ab Bern gibt es alle zwei Stunden eine schnelle Zugverbindung nach Domodossola (1 ¾ Std.), teils direkt, teils mit Umsteigen in Brig.

Verpflegung: Ristorante La Meridiana, Via Rosmini 11, Domodossola. Tel. 0039 (0)324 240858, www.ristorantelameridiana.it

Spazierweg: Der Via Rosmini (Ristorante La Meridiana) folgt man, bis sie zur Via Matterella wird. Wegweiser führen zum Fuss des Monte Calvario. Die gesamte Tour dauert gemütlich knapp eine Stunde.

Web: www.sacromontedomodossola.it; www.lofficinadelcioccolato.it