

MOTORRAD

**EXKLUSIV-
Fahrbericht**

YAMAHA T7

DIE NEUE TÉNÉRÉ



VERGLEICHSTEST



V2-NAKEDS
DUCATI MONSTER 797
SUZUKI SV 650

IMPRESSION



RETRO-KLASSIKER
TRIUMPH STREET SCRAMBLER
YAMAHA SCR 950
MOTO GUZZI V9 ROAMER

VERGLEICHSTEST



**REISE-
ENDUROS** DUCATI MULTISTRADA 950
SUZUKI V-STROM 1000 XT
KTM 1090 ADVENTURE
HONDA AFRICA TWIN



Wasserdicht? Test Allround- Handschuhe bis 120 Euro

Deutschland 3,90 €
Österreich 4,40 € Schweiz 7,70 sFr
BeNeLux 4,60 € Dänemark 43,00 dkr
Finnland 5,90 € Griechenland 5,70 € Italien 5,20 €
Slowenien 5,20 € Spanien 5,20 € Kanaren 5,40 €



Gourmet-Tour in Norditalien



Es ist vieles gut in Berlin, aber das Wetter gehört zurzeit nicht dazu. Regen fällt bleiern auf grauen Beton. Kühl fegt der Wind durch die Straßen. Doch die trübe Stimmung lässt mich ziemlich kalt. Denn ich habe eine vielversprechende Verabredung: mit meinem Kumpel Christian, der hoffentlich strahlenden Sonne und äußerst delikaten Verlockungen. Italien ruft.

Christian wollte seine „Benduro“ getaufte R nineT schon ewig an der langen Leine ausführen. Die mit schluckfreudigem Fahrwerk und ernsthaften Stollenreifen optimierte Maschine ist wie geschaffen für Nebenstrecken in der Nebensaison. Ich starte auf ihrer serienmäßigen nineT-Scrambler-Schwester.

Unser Treffpunkt: der nördlichste Zipfel Italiens. Unser Plan: Einfach fahren. Und alles dafür tun, dass uns nicht nur möglichst viele Kurven unter die Räder, sondern auch landestypische Leckereien auf den Tisch kommen. Es gibt keine Route, keine Reservierungen und schon gar keine Termine. Wir sind nur getrieben von der Aussicht, den Verbindlichkeiten des grauen deutschen Alltags für ein paar genießerische Tage zu entfliehen.



MOTO E BUON GUSTO!

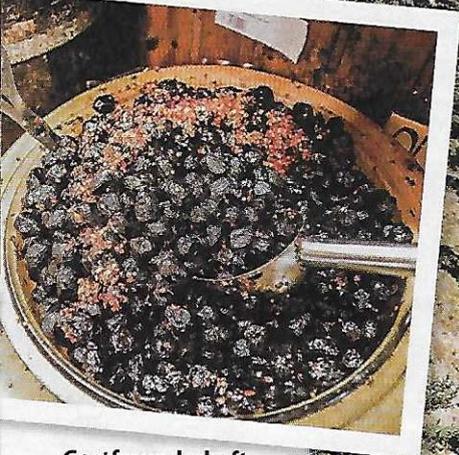
Specialità Mucchi

dei F.lli Stacciofi dal 1949

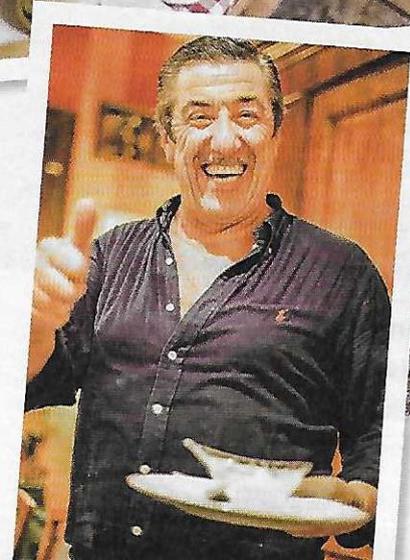
Specialità
ALIMENTARI



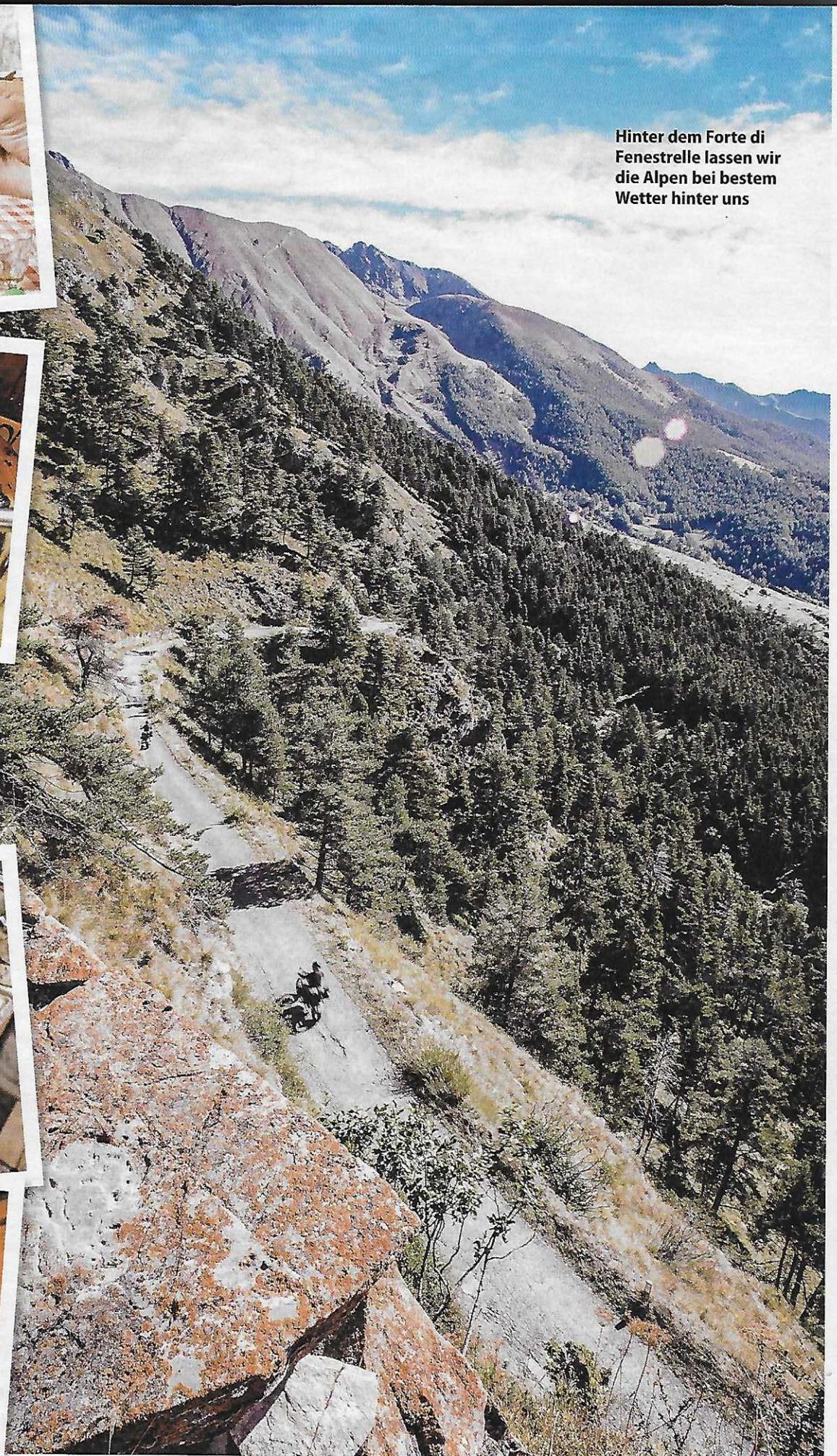
Hinter den Alpen, im Norden Italiens, locken nicht nur Wärme und Kurven, sondern auch grandiose Kulinarik. Christian und Sven ließen sich eine Gourmet-Tour genüsslich auf der Zunge zergehen. Von Sven Wedemeyer; Fotos: Christian Bender und Sven Wedemeyer



Gastfreundschaft muss man nicht in Italienisch übersetzen. Ein grandioser Gaumenschmaus folgt dem nächsten, egal ob hoch auf der Alm oder in der Pizzeria im Tal



Hinter dem Forte di Fenestrelle lassen wir die Alpen bei bestem Wetter hinter uns



Gourmet-Tour in Norditalien

Im Restaurant „Rebelot“ in der Kleinstadt Chiavenna fallen wir uns in die Arme. Lange nicht gesehen, viel zu erzählen. Hier können wir unsere Geschmacksnerven so langsam auf südländische Delikatessen eichen. Chef des bodenständigen Hauses ist ein tiefend italienischer und in Würde ergrauter Peppone, der uns mit offenem Hemd, gelecktem Haar und Pornobalken auf der Oberlippe empfängt. Er tischt Luftgetrockneten mit Melone, Oktopus in Aspik und ein zartes Kalbsfilet mit frischen Pilzen auf. Mit Ananas-Carpaccio und Espresso im Bauch sacken wir schließlich über der Landkarte in uns zusammen und finden, dass der Instand gelungen ist. Benvenuti in Italia!

Der nächste Morgen fordert unsere Nerven. Rund um die großen Seen ist der Verkehr zäh. Notgedrungen rasen wir einfach mit 160 über die Autostrada gen Torino und finden kurz vor der französischen Grenze Erlösung: Der Colle delle Finestre ist mit knapp 2200 Metern nicht der höchste, aber ein durchaus fordernder Pass. Erst geht es in engen Kurven durch feuchte Wälder, bis sich die letzten Kilometer auf Schotter über die Baumgrenze schlängeln. Auf dem Gipfel angekommen, blicken wir ein paar Minuten gebannt und wortlos ins Goldgrün des sich vor uns öffnenden Val Chisone. Eine monumentale Aussicht, getragen von den zarten Strahlen einer wohlmeinenden Sonne.

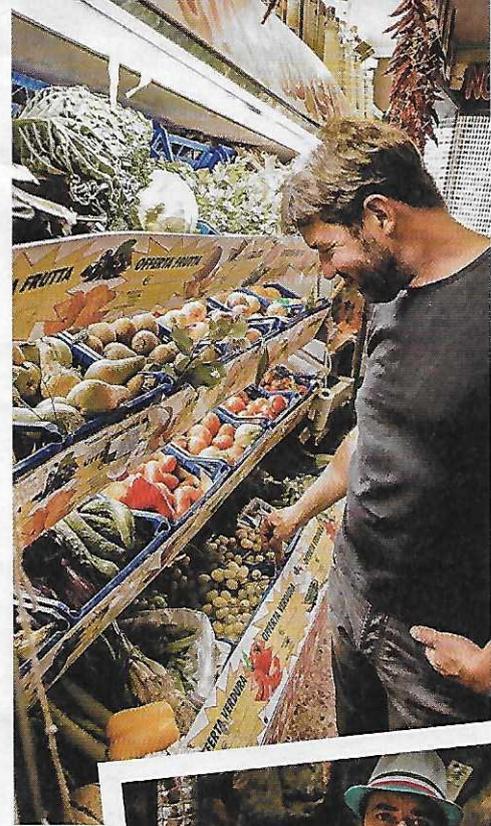
Im Sinkflug stürzen die beiden BMWs hinunter ins Tal. Kurz vor der Assieta-Militärstraße stoppen wir an einer verlockenden Hütte. Eine Kooperative vermarktet hier heimische Produkte. Neugierige Gourmets kommen daran nicht vorbei. Schnell stehen ein paar Happen auf dem Tisch. Die Chefin Luisella können wir sogar überreden, uns spontan im kleinen Heimatmuseum zwischen ausgestopften Bergziegen und Granitsteinen nächtigen zu lassen.

Die Sonne steht bereits tief. Am Gaumen vermählt sich der Geschmack von Wildblumen im cremigen Käse mit der spritzigen Frische des Hausweins – bis mir dämmert, dass wir völlig blank sind. Vom aufsteigenden Vino zu großen Taten motiviert, springe ich übermütig auf meinen Boxer und düse mit der Kreditkarte in der Brusttasche zum nächsten Geldautomaten. Bei der Abfahrt brennen mir jedoch alle Sicherungen durch. Wie wild geworden peitsche ich meine BMW auf dem dünnen Asphaltband durch die Almwiesen ins Tal. Gefälle macht verdammt schnell – und ABS rettet mich gleich mehrfach. Mit Glück und dankbar für den bayerischen Technikstandard kehre ich aber eine Stunde später lebendig – und mit ein paar Scheinen im Gepäck – zurück zur Hütte. Don't drink and drive!

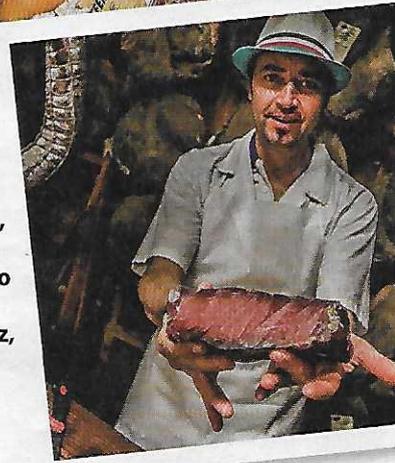
Die aufkommende Dunkelheit läutet das große Fressen ein. Unsere Hausherrin serviert endlose Käsevariationen, Polenta, dazu Wurst vom Wildschwein, Joghurt mit Zwetschgen und Honig, Walnüsse aus dem Tal sowie viel Gelächter angesichts unserer Versuche, die Kommunikation mit italo-germanischen Neologismen zum Ziel zu führen. Ein unvergesslicher Abend mit neuen Freunden ...

Ziegen bimmeln am nächsten Morgen durchs Gras, die Gipfel glühen wie Schmiedeeisen. Draußen lockt ein sonniger Tag. Weil die Assietta-Straße wegen eines Erdbebens gesperrt ist, disponieren wir um und ziehen über Stock und Stein gen Südosten, zurück in die Po-Ebene.

Unser Landstraßentempo ist ambitioniert. Denn die beiden BMWs fühlen sich trotz des Gepäcks pudelwohl. Mit den Alpen im Rücken brummen wir an endlosen Maisfeldern vorbei bis nach Alba. Hier erheben sich die ersten Ausläufer des Apennin. Wir durchqueren Dego, Sasello und Urbe – kleine Städte, die sich im bergigen Wald zum Glück nie einen Namen



Bei den Fratelli Mucci gibt es besten Schinken, ungleichen Pecorino und frisches Gemüse! Herz, was willst du mehr?



machten. Auf den sprunghaften Strecken, inmitten des verwirrenden Sonnenspiels zwischen Licht und Schatten unterm Blätterdach, tänzeln wir im Rausch munter bis zum Golf von Genua. Immer wieder breitet sich vor uns ein atemberaubendes Panorama auf die quirlige Hafenstadt und das glitzernde Mittelmeer aus.

Dort, wo Ligurien das Piemont küsst, beenden wir die Hatz. Ein Agriturismo-Hostel begrüßt uns als einzige Gäste. Die Dame des Hauses besteht trotzdem darauf, uns am Abend zu bekochen. Frittierte Kürbisse, Brokkolipastete, eingelegtes Gemüse und Erdnusskuchen mit Pflirsichen entsprechen unserer Mission – dem maximalen Genuss – durchaus. Das regionale Highlight – mit Borretsch gefüllte Ravioli – würdigen wir mit der Bitte um Nachschlag.

Mit vollem Bauch ist eine geruhige Nacht Garant für Ehrgeiz am Tag darauf.

Erst stromern Christian und ich beglückt am Monte Orditano durch Eichenwälder, in denen es nach verbranntem Laub riecht. Später taumeln wir zur Küste, dann wieder ins Landesinnere, nippen an



Molto bene: Mit Iso-matte vor dem Tacho schieben die BMWs durch das Hinterland



Flüchtige Bekanntschaften mit Großmüttern, Hunden oder listigen Jägern hinterließen weniger Eindruck als manch zartes Rinderfilet



Gourmet-Tour in Norditalien

Espresso, finden verwunschene Pässe und biegen hinter La Spezia nach Aulla ab. Erst hier lichtet sich der Schleier unserer fahrdynamischen Verzückung. Das geschwungene Band aus Teer hat sich in einem ausgewaschenen Flussbett aufgelöst.

Die Route wird erst zum schmalen Pfad, dann zur großen Farce. Doch Umkehren ist was für Softies. Ich versuche, im feuchten Wald, auf Fels, grobem Schotter und steilen Abfahrten nicht die Kontrolle über meine BMW zu verlieren. Das Bike ächzt mit mir angesichts des extremen Terrains am Limit. Mein Kompagnon auf der Benduro hat dank Wilbers-Wunderware und grobem Gummi leichteres Spiel. Seine hohe Ninette wuselt spielerisch durchs Unterholz. „Heute schon geschottert?“, witzelt Christian, als wir nach zwei Stunden wieder Asphalt unter den Füßen haben und ich mir stolz, aber erschöpft den Schweiß von der Stirn wische. Unser Tagwerk ist vollbracht.

Der nächste Tag beginnt verheißungsvoll. Mein Begleiter weiß von einem besonderen Laden, den wir unbedingt besucht haben müssen. Auf zu den Muccis in Monteverdi! In der ganzen Region sind die laut plappernden Brüder für beste Käse- und Fleischspezialitäten bekannt. Ihr kleiner, schrulliger Laden ist ein Gruselkabinett für Vegetarier. Borstentier hängt an den Wänden, Würste so groß wie Anakondas werden einem auf Messers Schneide dargereicht. Der herbe Duft von Pökelsalz

liegt in der Luft. Wir verbringen angesichts eines Regenschauers knapp zwei Stunden im Gewölbe der Fleisch-Freaks, genießen dreijährigen Pecorino und ziehen dann beglückt weiter.

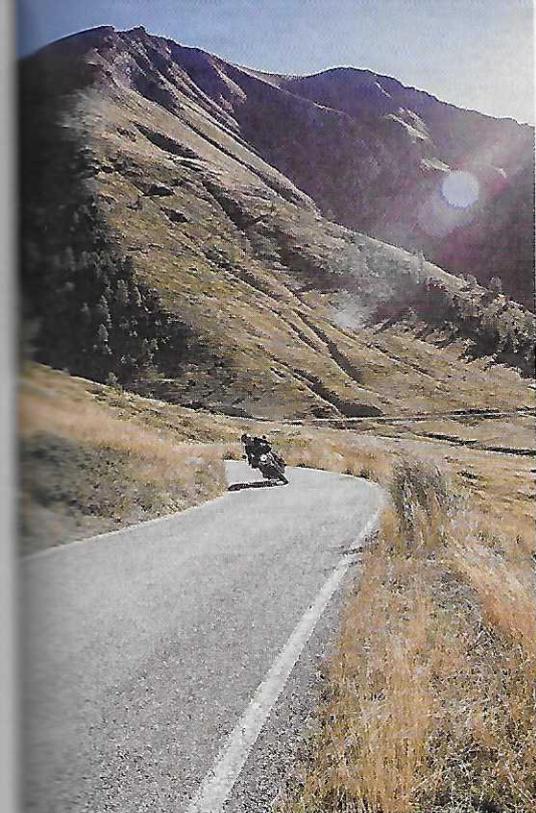
Auf dem Weg nach Norden spielen Christian und ich wie kleine Jungs mit unseren Vorderrädern in den Pfützen. Von oben trockenet uns längst wieder die Sonne. Unfassbare Kurven treiben uns so bis nach Forcoli. Savini Tartufi gilt dort seit den 20ern als allererste Adresse in Sachen Trüffel. Wir verköstigen verschiedene Sorten und erfahren von Zela, einem Jäger, der früher auf der Suche nach dem Fund seines Lebens mit BSA oder Vespa durch die Wälder streifte. Der Mann hatte Stil.

Noch mehr Luxus erwartet uns im Borgo di Colleoli, wo wir mit wesentlich solventeren Gästen die Nacht auf einem mittelalterlichen Gut verbringen. Dessen weitläufige Parkanlage ist eine traumhafte Kulisse für unseren letzten Abend. Vermatschte Motorradstiefel tauschen wir zum Essen gegen lässige Turnschuhe, was die vornehm gekleideten Gäste im Haus-Restaurant „I Secoli“ argwöhnisch zur Kenntnis nehmen.

Der hübschen Kellnerin ist das egal. Sie serviert uns mit einem Augenzwinkern Ragout und frittierte Artischocken-Blüten oder Rinderfilet in Sesamkruste. Es ist ein mehr als angemessenes Dinner zum Abschluss unserer kulinarischen Reise. Morgen werden wir uns – nach einem Frühstück im sonnigen Innenhof des herrschaftlichen Anwesens – ein letztes Mal

Die beiden BMW-Boxer sind erste Wahl beim Durchqueren der nördlichen Toskana





**Fahrerischer Hochgenuss:
Kurvenjagd am Rande der Baumgrenze**

als dynamisches Duo in den Apennin werfen und genüsslich in feinsten Kurven suhlen. Doch wer weiß, vielleicht finden wir auf dem Rückweg in Parma noch leckeren Schinken oder gönnen uns ein schmackhaftes Safran-Risotto in Mailand? Italien, wir werden wohl nie genug von dir bekommen. ■



Infos

Sinnlich betrachtet ist der Stiefel ein wahres Paradies. Für wohlige Wärme in der Magenrube sorgen nicht nur abwechslungsreiche Pässe und Kurvenkombinationen, sondern auch das stete Streben der lebenslustigen Italiener, dem leiblichen Wohl nur das Allerbeste angedeihen zu lassen. Ideale Voraussetzungen für eine gute Zeit.

Reiseplanung: Wer sich nicht gerade durch die eintönige Po-Ebene quälen muss, findet in Norditalien sicher seinen fahrerischen Frieden. Die Alpen umklammern das Land von Sanremo bis Trieste und schaffen so perfekte Motorrad-Bedingungen. Wer sich wie beschrieben der Spontaneität hingibt, kommt genauso zum Ziel wie ein weit-sichtiger Planer. Unterkünfte findet man in einschlägigen Apps und Portalen, kann sich aber auch auf rustikale, sympathische Agriturismo-Hostels vor Ort verlassen. In der Hauptsaison kann es aber eng werden.

Reisezeit: Zum optimalen Genuss vermeidet man die Hochsaison von Mai bis Ende August – Italien ist und bleibt ein Touristenland. Bis Ende September kann man auch auf höheren Alpenlagen problemlos Pässe überqueren. Das milde Klima kommt Fahrern auf zwei Rädern durchaus entgegen. Was aber nicht ausschließt, dass das Wetter auch instabil werden kann.

Anreise: Eilige Fahrer nutzen aus Deutschland kommend die wenigen Autobahnen gen Süden. Allerdings kann bereits die Anreise durch die Schweiz bzw. Österreich ein Genuss sein. Pässe wie Splügen oder San Bernardino lassen schnell Fahrspaß aufkommen. Unbedingt beachten, dass in den Alpenländern Autobahnen mautpflichtig sind – auch für Motorräder.

Unterkunft: Hotel „Crimea“, Viale Pratogiano 16, 23022 Chiavenna, Telefon +39/03 43/3 43 43, www.hotelcrimea.net; Alpe Pintas, Parco Naturale Orsiera Rocciavre, Strada dell'Assietta, 10060 Usseaux, Telefon +39/3 31/9 15 82 71, www.alpepintas.it; „Agriturismo Grilla“, Via Giutte 55, Acquasanta 16010 Mele (Genoa), Telefon +39/0 10/63 81 20, www.agriturismogrilla.it; „Piccolo Hotel Puccini“, Via di Poggio 9, 55100 Lucca, Telefon +39/5 83/5 54 21, www.hotelpuccini.com; „Borgo di Colleoli Resort“, Via Panoramica 20, Palaia, Telefon +39/3 92/5 40 7 40, www.borgocolleoli.com



**Reisedauer: 5–6 Tage
Gefahrenre Strecke: 1300 Kilometer**

Literatur und Karten: Theoretisch kommt man, mit dem Fahren im Fokus, auch ohne Reiseführer aus. Selbst abgelegene Ecken haben in Italien ihren Reiz. Wer lieber plant, verlässt sich bspw. auf: Die schönsten Motorradrouten – Norditalien, Markus Golletz, Bruckmann Verlag, ISBN 376544264X, 19,95 Euro; Kompass Karte Oberitalien im Maßstab 1:500 000, Kompass-Verlag, ISBN 3854913125, 7,95 Euro; oder greift zur vielfach bewährten Michelin-Karte, die ebenfalls Sehenswürdigkeiten, schöne Strecken oder Nationalparks markiert: Michelin Blatt 561 – Aostatal, Piemont, Lombardei, Ligurien, Travel House Media, ISBN 2067183923, 8,99 Euro.

Adressen:

www.visititaly.com
www.turismoinliguria.it
www.piemonteitalia.eu
www.in-lombardia.com
www.emiliaromagnaturismo.com
www.discovertuscany.com

