

Gardaland
SEA LIFE
AQUARIUM

FREIER EINTRITT

Beim Vorlage dieses Coupons an der Kasse des Aquariums und beim Kauf eines Tickets zum vollen Preis haben Sie Anspruch auf 1 KOSTENLOSEN EINTRITT, der am Kauftag genutzt werden muss. Kann nicht mit anderen Angeboten verbunden werden. Gültig bis zum 31.12.2015. COD.1094

Castelnuovo del Garda (VR)
+39 045 6449777
www.gardalandsealife.it

NEW! 2015
INVASION DER KREBSE

KOSTENLOSE AUSGABE

20 JAHRE
Gardasee Zeitung

neue Gardasee Zeitung

05 JUNI 2015

STARS DER VOLKSMUSIK IN DER ARENA

Ende September wird in der Opernhochburg Verona Deutsch gesprochen – oder besser gesagt: gesungen. Am 20. des Spätsommermonats steht ein außergewöhnliches Konzert mit einigen der berühmtesten Sänger der Volksmusik auf dem Programm. Mehr hierzu auf Seite 4.

BARDOLINO FEIERT DEN CHIARETTO

Dem edlen Chiaretto-Wein ist auch in diesem Jahr wieder der „Palio del Chiaretto“ gewidmet. Drei Tage lang wird sich in der berühmten Weinstadt Bardolino alles um diesen köstlichen Rosè-Wein drehen. Mehr hierzu auf Seite 20.

KUNST IN PESCHIERA: ANDY WARHOL

In Peschiera del Garda läuft in wenigen Tagen ein echtes Kunst-Event an: „Andy Warhol – The revolution of Pop Art“. Es ist das erste Mal, dass in Peschiera eine so bedeutende Ausstellung organisiert wird. Mehr hierzu auf Seite 27.

VALEGGIO LÄDT ZUM FEST DES LIEBESKNOTEN

Das renommierte Tortellini-Fest von Valeggio sul Mincio findet in diesem Jahr zum 22. Mal statt. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, denn am 16. Juni erwartet man wieder über 3000 Gäste an den gedeckten Tischen auf der Viscontea-Brücke. Mehr hierzu auf Seite 39.



Party-Time in Sirmione mit Harley Davidson®

von KIRSTEN HOFER

Am Gardasee startet man in diesen Tagen mit einigen Top-Events in die Sommersaison. Fun, Unterhaltung und Action – dies und vieles mehr erwartet die Gäste. Ein absolutes Highlight des Gardesaner Veranstaltungskalenders ist ohne Zweifel die Harley®-Party in Sirmione, die vom 11. bis zum 14. Juni steigen wird. Nicht nur die eingefleischten Harley®-Fans kommen im Laufe der Party-Tage voll auf ihre Kosten.

Die Veranstalter erwarten die Besucher mit einem vollen Programm: geplant sind unter anderem Demo-Areas, ein Night-Run und eine Parade.

Im Harley®-Village bietet sich dank der vielen Aussteller, die aus nah und fern zu dem Event anreisen, die Möglichkeit zum Shopping. Was die Besucher der Harley®-Party noch so alles auf dem Fest erwartet, hierzu mehr auf Seite 5.

Am Benacus stehen in den kommenden Wochen noch viele weitere interessante Events an.

Bei ihnen kommt so ziemlich jeder auf seinen Geschmack: von den kulinarischen Veranstaltungshighlights wie dem Tortellini-Fest in Valleggio und dem Chiaretto-Weinfest in Bardolino bis hin zu den kulturellen Events am See und in seinem Umland.

Es ist nicht überraschend, dass der norditalienische See auch weiterhin so hoch in der Gunst der Feriengäste steht. Kaum ein anderes Reiseziel präsentiert sich derart abwechslungsreich: wer gerne am See die Seele baumeln lässt, ist hier genauso richtig, wie der, der gerne die Bergwelt erkundet. Wer den Sport liebt, der muss sich nur Gedanken darüber machen, ob er lieber ein wenig Wassersport betreibt oder lieber eine Erkundungstour per Bike wählt. Wer Urlaubstage im

Zeichen des Genusses vorzieht, den erwartet man mit hervorragenden Restaurants, Trattorien und auch dem beliebten „Street Food“.

Und wer ein bisschen etwas von allem möchte? Der stellt sich sein ganz persönliches Urlaubsprogramm zusammen!

GARDA CHARTER

RENT A BOAT
+39 335 231 912
LAZISE NEW HARBOR
VIALE ROMA
www.gardacharter.it
WIR SPRECHEN DEUTSCH

BOOT CARAVAN SERVICE
+39 347 3555 718
bootcaravanservice.com

Abstellplätze innen / aussen am Gardasee (AFFI)

www.grandaffi.it

80 Geschäfte

Restaurants & Cafés

Special Events

Durchgehend geöffnet
von 9.00 bis 21.00 Uhr

OBI **IPER Orvea** **Conbipel** **PIAZZA ITALIA** **centro medico diagnostico san pietro**

„Jeder Tag ist ein Grand Affi Tag“

Das größte Einkaufszentrum nur wenige Minuten von Gardasee

20 Grand'Affi SHOPPING CENTER

Località Canove 37010 Affi (VR)
Autobahnausfahrt Affi - T 045 7235607

Noch immer gibt es Unternehmer und Verbraucher, die Schwierigkeiten im Umgang mit den Abkürzungen, die die Produkte in jene mit geschützter Ursprungsbezeichnung, „prodotti a denominazione di origine protetta“ (DOP), und jene mit geschützter geografischer Herkunft, „prodotti ad indicazione geografica protetta“ (IGP), unterscheiden.

DOP und IGP sind echte Qualitätsbezeichnungen, die von der EU nach eingehenden und sorgfältigsten Untersuchungen erteilt werden, wobei sich die jeweiligen Hersteller auf Dauer regelmäßig wiederkehrenden Kontrollen durch eine zertifizierte Drittfirma unterwerfen.

Die italienische Abkürzung DOP steht für „denominazione di origine protetta“, zu deutsch „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.). Es ist ein Qualitätszeichen, das die Bezeichnung des Produkts rechtlich schützt und wird jenen (landwirtschaftlichen) Nahrungsmitteln verliehen, deren ureigener Qualitätscharakter wesentlich und ausschließlich von dem Gebiet, in welchem sie produziert werden, abhängt. Die geografische Lage mit den natürlichen Faktoren, wie z.B. Klima und Bodenbeschaffenheit und den menschliche Faktoren wie z.B. Know-How, Tradition und Handwerk ergeben im Zusammenspiel bei der Herstellung ein einzigartiges, unnachahmliches, regionales Produkt, wie es außerhalb des Gebietes nicht erzeugt werden kann. Um das Kennzeichen DOP zu erhalten, müssen alle Phasen der Herstellung, der Verarbeitung und Veredelung in dem betreffenden Gebiet stattfinden.

Das italienische Kennzeichen IGP, „indicazione geografica protetta“, zu deutsch „Geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) ist ebenfalls ein, von der EU erlassenes Kennzeichen zum rechtlichen Schutz für landwirtschaftliche Produkte und Nahrungsmittel, deren Qualität, Ansehen und/oder besondere Merkmale von einem bestimmten geografischen Gebiet abhängen und das

in der betreffenden Region entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt werden muss. Es ist also ausreichend, wenn wenigstens eine Phase der Produktion in der angegebenen Gegend erfolgt.

Mit DOP werden also Produkte gekennzeichnet, die vollumfänglich in dem bestimmten Gebiet, sozusagen von der Ernte bis zur Verpackung, produziert werden, während die mit IGP gekennzeichneten Produkte einen besonderen Bezug zu einem bestimmten geografischen Gebiet haben, deren Produktion aber nicht ausschließlich dort stattfinden muss. DOP und IGP schützen die jeweiligen Produkte vor Nachahmung innerhalb der Europäischen Union, wie auch die Produkte anderer europäischer Länder mit entsprechender Kennzeichnung in Italien nicht nachgeahmt werden können.



Wie unterscheiden sich DOP und IGP Produkte von herkömmlichen, „normalen“ Produkten?

Der erste und wichtigste Unterschied ist, dass die Produkte DOP und IGP aus einem ganz bestimmten und begrenzten geografischen Gebiet stammen, während bei einem „normalen“ Produkt, die geografische Herkunft keine Rolle spielt. So kann z.B. ein Parmesankäse überall hergestellt und mit einem italienischen Phantasienamen, wie z.B. „Grana Bella Italia“ bezeichnet werden. Der Verbraucher hält ihn jedenfalls für ein italienisches Produkt, selbst wenn er nicht in Italien, sondern z.B. in Deutschland hergestellt wurde. Bei einem mit DOP gekennzeichneten Parmesankäse hingegen ist die angegebene Herkunft garantiert.

Der zweite Unterschied ist, dass bei den „normalen“ Produkten, der Hersteller die Art und Weise der Herstellung des Produkts nebst Zutaten selbst

Was sagt der Experte dazu?

WAS BEDEUTEN DIE ITALIENISCHEN ABKÜRZUNGEN DOP, IGP, DOC, DOGC UND STG?

bestimmt, während bei einem DOP oder IGP Produkt die Herstellung unter strengster Beachtung der festgelegten Herstellungsrichtlinien, welche von der EU-Kommission genehmigt wurden, erfolgen muss.

So kann z.B. ein DOP Olivenöl nur aus italienischen Oliven aus dem angegebenen Gebiet hergestellt werden, während ein normales Olivenöl auch unter Beimischung von Oliven aus Marokko, Griechenland oder anderen Ländern produziert werden kann.

Auch zwischen den Kennzeichnungen DOP und IGP gibt es noch weitere Unterschiede.

Das Kennzeichen DOP ist höherwertig und wird unter strengeren Voraussetzungen erteilt. So muss nachgewiesen werden, dass die ganz besondere Qualität und die ureigenen Merkmale, die das betreffende Produkt ausmachen, es alleine dem Umstand zu verdanken haben, dass das Produkt von Anfang bis Ende aus dem entsprechenden (Anbau) Gebiet stammt.

Im Gegensatz hierzu unterliegt das Kennzeichen IGP weniger strengen Voraussetzungen. Es ist ausreichend, dass nur ein besonderes Unterscheidungsmerkmal oder der Ruf des Produkts sich auf eine bestimmte Gegend bezieht, dort z.B. hergestellt oder verarbeitet wird, wenn auch z.B. der Rohstoff hierfür aus einem anderen Gebiet kommen kann.

Zur besseren Unterscheidung werden beide Kennzeichen in verschiedenen Farben, nämlich DOP in rot-gelb und IGP in blau-gelb dargestellt.

Italien ist das EU-Land mit den meisten landwirtschaftlichen Lebensmitteln, deren geografische Herkunft offiziell geschützt ist. Hierdurch soll zum einen die Wirtschaft auf nationaler Ebene unterstützt und dem Verbraucher die Möglichkeit der Rückverfolgung des Produkts gegeben und dessen Qualität gesichert werden.

Mit der EU-Richtlinie 509/2006 wurde noch ein weiteres Kennzeichen, das STG, auf italienisch „specialità tradizionale garantita“, eingeführt, wodurch eine bestimmte traditionelle Herstellungsmethode des Produktes, welche streng reglementiert ist, garantiert wird.

In Italien gibt es laut Webseite des Ministerium 264 Produkte mit den Kennzeichen DOP, IGP und STG sowie 523 Weine mit den Kennzeichen DOGC, DOC und IGT. Letztere Kennzeichen betreffen nur Weine, wobei die Kennzeichnung DOGC („denominazione di origine controllata e garantita“, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) und DOC („denominazione di origine controllata“, kontrollierte Ursprungsbezeichnung) seit 2010 durch die Kennzeichen DOP und IGP ersetzt wurde. Die „alten“ Kennzeichen dürfen aber aus Gründen des Bestandschutzes weiter verwendet werden.



An wen wendet man sich in einem Land, dessen Sprache nicht der eigenen entspricht?

Was sollte man tun, wenn man die italienische Sprache zwar versteht und eigentlich auch ganz gut spricht, aber sie noch nicht voll beherrscht, auf dem Einwohnermeldeamt beispielsweise, bei Immobilien- oder Steuerfragen, bei Arbeitsproblemen, beim Übersetzen von Dokumenten oder bei der Polizei oder gar in einem juristischen Verfahren?

Für diese Art von Problemen gibt es den **"ITALIENISCHEN VEREIN DER DEUTSCHEN IN ITALIEN"** (Associazione Italiana Tedeschi in Italia, abgekürzt **AITI** genannt), ein Verein, der seine Türen geöffnet hat, um allen Deutschen, Österreichern und Schweizern in ihrer zweiten Wahlheimat Italien das Leben zu erleichtern, vornehmlich in bürokratischer Hinsicht.

Die Vereinigung hat sich zum Ziel gesetzt, eine wichtige Anlaufstelle bzw. Bezugspunkt für alle in Italien angesiedelten Personen deutscher Muttersprache zu sein und natürlich auch für diejenigen, die sich erst noch mit dem Gedanken tragen, sich im schönen Italien niederzulassen, und ihnen sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Bereich, unterstützend beiseite zu stehen. Dank der Mitarbeit von Fachleuten, die in den verschiedensten Bereichen tätig sind, kann das Vereinsmitglied immer auf den **Verein AITI** zur Lösung seiner Probleme zählen; AITI wird sich bemühen, schnellstmöglich eine Antwort, auch in deutscher Sprache, abzugeben. Darüber hinausgehend möchte die unpolitische und selbstlos tätige Vereinigung, Tagungen und andere Formen öffentlicher Präsentation organisieren, um ihre Mitglieder über alle gegenwärtigen Neuigkeiten und Veränderungen auf den Gebieten des Rechts, der Steuer, der Wirtschaft und der Kultur zwischen Italien und Deutschland, stets auf dem laufenden zu halten.

Mit einem **jährlichen Mitgliedsbeitrag von 50 €** können Sie u.a. eine **kostenlose Erstberatung** für das ganze Jahr speziell in den Bereichen Rechts- und Steuerwesen, Arbeitsbeziehungen, Immobilien An- und Verkauf, Übersetzungs- und Dolmetscher-Tätigkeiten mit den zur Seite stehenden italienischen Fachleuten in Anspruch nehmen, die in ihrem Land natürlich viel Erfahrung und auch verschiedene Arten von Beziehungen zu deutschen Ländern haben (Deutsche als Muttersprache oder Italiener, die oft mit deutschsprachigen Leuten zu tun haben).

Noch Fragen offen? Besuchen Sie einfach die Internet Seite www.tedeschinitalia.it oder schreiben Sie eine E-mail an info@tedeschinitalia.it.

Agriturismo
Al-Bor

Agriturismo • Agricamping • Zimmer mit Frühstück

Direkt am See - eigene Pferde - deutschsprachig zwischen Lazise und Pacengo

www.al-bor.de

Agriturismo Al-Bor • Loc. Riare 6 • Pacengo/Lazise (VR)
Mobil: 0039/346-8466280 • Telefon/-fax: 0039/045-6490200 • www.al-bor.de

UOMO

OUTLET

abbigliamento

WIR SIND IN VIA VERONA 43
37017 LAZISE (LOC. SACRO CUORE)
TEL. 045 6477285

9.30-12.30 UND 15.00-19.30 GEÖFFNET
MONTAGMORGEN GESCHLOSSEN

HERRENBEKLEIDUNG OUTLET

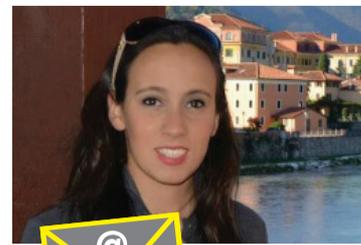
JACKEN – PARKA – HOSEN – SHIRTS
ALLE AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

ITALIEN VERKÜRZT DIE ZEIT ZWISCHEN EHETRENNUNG UND EHESCHIEDUNG

Bis vor Kurzem musste ein Ehepaar in Italien drei Jahre lang warten bis es sich endgültig scheiden lassen konnte. Also zuerst musste man bei Gericht die Trennung beantragen und dann konnte man erst nach drei Jahren die Scheidung beantragen. Während der Trennungszeit, *spatium deliberandi* (lat.) genannt, konnten die Ehegatten es sich noch überlegen, eventuell wieder zusammenzukommen ohne wieder heiraten zu müssen! Mit Gesetz Nr.55 vom 6 Mai 2015 wurde diese Trennungszeit nun verkürzt, aber nicht, wie manche erwartet haben, ganz abgeschafft. Schon im Jahre 2014 hatte der italienische Gesetzgeber beabsichtigt, das Verfahren auch zur Entlastung der Gerichte zu vereinfachen und hatte

vorgesehen, dass in manchen Fällen (z.B. bei einer kinderlosen Ehe) eine Ehe entweder durch den Standesbeamten oder durch Rechtsanwälte unter Vorlage einer Scheidungsvereinbarung, welche die Parteien, vertreten durch Rechtsanwälte, getroffen haben, geschieden werden kann, wobei es allerdings bei der dreijährigen Trennungszeit bleiben sollte. Diese Zeit wurde eben nun verkürzt. Die gerichtliche Trennungszeit beträgt jetzt nur noch zwölf Monate und verkürzt sich auf sechs Monate, wenn beide Ehegatten mit der Trennung einverstanden sind. Aber die Trennung muss jedenfalls gerichtlich festgestellt werden. Diese neue Regelung gilt seit Inkrafttreten des Gesetzes für alle Ehescheidungen, auch wenn die

Ehetrennung noch nach altem Recht beantragt worden ist. Obwohl das gesamte System der Ehescheidungen in Italien in den letzten 2 Jahren sehr vereinfacht wurde, ist es in Österreich und in Deutschland immer noch einfacher! In Deutschland z.B. reicht es für eine Scheidung aus, wenn nachgewiesen werden kann, dass das Ehepaar tatsächlich bereits seit einem Jahr getrennt lebt ohne dass es hierfür einer gerichtlichen Feststellung bedarf. Im Prinzip genügt es, wenn beide Ehegatten übereinstimmend erklären, seit einem Jahr getrennt zu leben, während in Italien die einfache tatsächliche Trennung ohne gerichtliche Feststellung keine juristischen Folgen hat. Hier ist immer



Rubrik von Dr. CLAUDIA CALLIPARI*

(*) Deutsche und Italienerin, zweisprachig aufgewachsen, Juristin und Präsidentin des Vereins für Wahlitaliener "ASSOCIAZIONE ITALIANA TEDESCHI IN ITALIA"



Für weitere Infos und Fragen schreiben Sie an: info@tedeschinitalia.it

eine gerichtliche und damit offizielle Trennung erforderlich. In Österreich ist eine räumliche Trennung des Ehepaares nicht unbedingte Voraussetzung für die Ehescheidung, denn es reicht aus, dass die Ehegatten übereinstimmend erklären, dass die Ehe seit mehr als sechs Monaten unheilbar zerrütet ist.

Nämliches gilt für das in Österreich neben der einvernehmlichen Scheidung noch geltende Verschuldensprinzip. Ein Antrag auf Scheidung aufgrund eines die Ehe zerstörenden Verhaltens des anderen Ehegatten erfordert ebenfalls keine räumliche Trennung der Ehegatten, vielmehr kann der Scheidungsantrag sofort gestellt werden.

AUFTEILUNG DER KOSTEN ZWISCHEN EIGENTÜMER UND MIETER

In einem Mietverhältnis ist es oft nicht einfach zu verstehen, wer welche Kosten tragen muss: der Mieter oder der Vermieter bzw. der Eigentümer. Das italienische Gesetz sieht folgende einfache Regel vor: Der Mieter muss alle ordentlichen Kosten tragen und der Eigentümer die außerordentlichen. Da der Vermieter meist der Eigentümer einer Wohnung ist, wird im Folgenden stets von Eigentümer gesprochen. Gemäß Gesetz Nr. 392 aus dem Jahr 1978 hat der Mieter die Kosten für die Reinigung, die ordentliche Instandhaltung z.B. des Lifes, für Strom, Wasser, Heizung, Klimaanlage und, so vorhanden, 90% der Kosten für den Pförtner tragen. Der Eigentümer hat hingegen die Kosten der außerordentlichen Verwaltung zu tragen. Trotz dieser Regelung, ist es manchmal schwierig zwischen ordentlichen und außer-

ordentlichen Ausgaben zu unterscheiden und damit festzustellen, wer am Ende nun diese Ausgaben zu tragen hat. Hier kann manchmal die Rechtsprechung hilfreich sein. So hat der italienische Kassationshof erst kürzlich entschieden, dass z.B. die Kosten für die Renovierung der Außenfassade eines Mehrfamilienhauses vom Eigentümer zu tragen sind, da diese Aufgabe der außerordentlichen Verwaltung zuzuordnen ist. Zur Vermeidung von Missverständnissen und Unsicherheiten ist es ratsam, die Kostentragungspflicht im Mietvertrag ausdrücklich zu regeln, wobei zwischen den Kosten der Miteigentümergeinschaft und jenen der Wohnung selbst zu unterscheiden ist. Kosten der Miteigentümergeinschaft: Grundsätzlich bleibt der Eigentümer der Miteigentümergeinschaft gegenüber zur Zahlung dieser Kosten wie z.B. Reinigung des

Treppenhauses und Wartung des Aufzuges, verpflichtet, er kann aber diese Kosten der ordentlichen Verwaltung auf den Mieter umlegen. Zu diesem Zwecke ist der Eigentümer verpflichtet, eine ordentliche Abrechnung dieser Nebenkosten zu erstellen und dem Mieter zu übersenden. Dieser ist verpflichtet, innerhalb von 2 Monaten ab Erhalt der Abrechnung zu zahlen, hat aber das Recht, zuvor alle entsprechenden Unterlagen, wie Rechnungen, einzusehen und so die Abrechnung zu überprüfen. Kosten der Wohnung: Was die Unterhaltung der Wohnung selbst betrifft, so muss der Mieter die Kosten der ordentlichen Reparaturen, die durch die gewöhnliche Abnutzung der Wohnung entstehen, tragen, wie z.B. Wartung der Gastherme, Erneuerung der Fußböden, Weißeln der Wände und Decken.

Was hingegen der außerordentlichen Verwaltung unterliegt und was mit dem Alter des Gebäudes zusammenhängt, muss der Eigentümer auf seine Kosten reparieren lassen. Hierunter fallen auch unvorhersehbare Schäden, die nicht vermieden werden können, wie z.B. Schäden, die durch ein Erdbeben entstehen. Oft ist es leider sehr schwierig zu entscheiden, ob ein Schaden durch die gewöhnliche Benutzung des Mietobjekts oder durch das Alter des Gebäudes entstanden ist. Bei einer Reparatur, deren Kosten zu Lasten des Eigentümers gehen, muss der Mieter die Reparaturbedürftigkeit dem Eigentümer umgehend mitteilen. Handelt es sich um eine eilbedürftige Reparatur, die keinen Aufschub duldet, kann diese der Mieter selbst durchführen oder durchführen lassen und kann dann vom Eigentümer die Erstattung der Kosten verlangen.

SIMPLY

MARKET

vom 28. Mai bis zum 10. Juni

Alles für 1€URO



Baby-Wassermelonen pro kg

€ 1.00

Obst und Gemüse



Thunfisch in Olivenöl Rio Mare 100 g

€ 1.00



Soja Drink Happy Soya Natur 1000 ml

€ 1.00



Eis Passioni versch. Sorten - 200 g € 5.00 pro kg

TIEFGEFROREN

€ 1.00

Bier Beck's Herkunftsland Deutschland 5,0% vol. - 660 ml € 1.52 pro l.

€ 1.00

DESENZANO (BS) Via Rambotti, 117
PADENGHE (BS) Via Meucci, 77/c
SALÒ (BS) Via Montessori, 1

TOSCOLANO MADERNO (BS) P. le S. D'Acquisto, 19
PESCHIERA (VR) Via Nuova Tangenziale, 4



Ein halbes Jahrhundert Geschichte, fünf Brüder und eine Gewissheit: spielen ist der schönste Zeitvertreib auf der Welt.

Wir sind in der Via Lazzaretto in Verona. Hier befindet sich der Show Room von Adami Tecnica Biliardi. Wer aus Verona kommt, der hat sicher schon einmal mit den Billardtischen, dem Tischfußball und den Tischtennisplatten des Unternehmens gespielt, denn Adami Biliardi ist einer der bekanntesten Betriebe der Branche in der Veroneser Provinz.

Alles begann, so Marinella Adami, Tochter von Adelino, der das Unternehmen gründete, in den 60er Jahren. Adelino hatte eine Idee: alle Pfarrgemeinden des Veroneser Raums sollten mit Billardtischen und Tischfußball ausgestattet werden.

Heute ginge der neue Trend, so Marinella, zu den etwas kleineren Billardtischen, die zwei mal einen Meter messen und die auch in Wohnungen aufgestellt werden können. Es gäbe unzählige verschiedene Typologien, die sich unter technischen und ästhetischen Aspekten unterscheiden.

Die Branche der Billardtisch-Herstellung leidet wie viele andere Wirtschaftssektoren unter der Krise. Doch bei der Familie Adami läuft es.

Ein Experte in Sachen Spiele

ADAMI TECNICA BILIARDI: 50 JAHRE TISCHE, QUEUES UND VIELES MEHR



line-Shop eingerichtet und man vermietet Tischtennisplatten und Tischfußball für Veranstaltungen. Im Geschäft erwartet die Kunden ein wahres Spieleparadies: aus Holz gefertigte Roulettes, Schach- und Damentische, Air Hockey und eine Vielzahl an Zubehör. Weitere Infos: www.adamibiliardi.com. Adami Biliardi befindet sich in der Via Lazzaretto 83/a in Verona. Tel. 045 528169; adamibiliardi@adamibiliardi.com. [PL]

Zurückzuführen ist dies einerseits darauf, dass man die Produktion diversifiziert hat. Andererseits zeichnet den Billardtisch-Hersteller eine große Handwerkskunst aus.

Neben der Herstellung von Billardtischen befasst sich das Unternehmen auch mit der Restaurierung von alten Tischen.

Ein alter Billardtisch verlässt die Werkstatt nach den Renovierungseingriffen wie neu.

Gleichzeitig wurde auch eine On-



AITI - Super-Erfolg für das Treffen im Schloss Bevilacqua



ALESSANDRO COLOMBO MIT DER URKUNDE ZUR EHRENMITGLIEDSCHAFT DES AITI.



von MONIKA RICKINGER*

Vom AITI-Team (AITI: Italienischer Verein Deutsche in Italien) erreichte uns folgender Bericht zum Vereinstreffen, das im vergangenen Monat stattfand:

„Am 17. Mai 2015 haben sich viele Mitglieder und Freunde des Vereins AITI im Schloss Bevilacqua getroffen. Ein wunderschöner Frühlingstag! Zuerst hat uns eine deutschsprachige Führerin durch die Schönheiten des Schlosses geführt. Alle waren begeistert! Herrliche Räume mit Marmor und Fresken, überall Statuetten, Porzellan und Leuchter aus Murano...sogar ein Folterzimmer! Es war ein richtiger Augenschmaus. Danach haben alle in einem wunderschönen in

rosa gehaltenen Saal zum Mittagessen Platz genommen. Auch der Besitzer des Schlosses, Roberto Iseppi mit seinem Sohn Marco, waren vom Treffen begeistert, sind seitdem Partner des Vereins geworden und haben eine Ermäßigung für unsere Mitglieder vorgesehen!

Das Treffen war die perfekte Gelegenheit, um Herrn Colombo, Herausgeber der Gardasee Zeitung, als neues Ehrenmitglied begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns richtig, dass er zu unserer Familie gehört... danke Alessandro!

Worauf warten Sie? Schreiben Sie sich ein und kommen Sie zu unserem nächsten Treffen!“

Infos: www.tedeschinitalia.it; info@tedeschiinitalia.it.

(*) Team AITI



IM SARAGHINA IN MANERBA LECKERE PIADINE GENIESSEN

Im Camping Rio Ferienglück in Manerba del Garda wurde vor wenigen Tagen Piadineria Saraghina eröffnet. Die Gäste des Campingplatzes, aber auch alle anderen Gardasee-Urlauber erwartet man im Lokal, das den kompletten Namen „Gastronomia dalla Saraghina fritto e piadina“ trägt, mit köstlichen traditionellen und auch ungewöhnlichen Piadine.

Doch was genau sind Piadine? Sie gehören zu den Klassikern der italienischen Küche, ganz so wie Pizza und Tigelle. Piadine kommen aus der Region Emilia Romagna und bei ihnen handelt es sich um dünnes Fladenbrot, das aus Weizenmehl, Olivenöl, Salz und Wasser zubereitet wird. Traditionell wird der dünn ausgegollte Brotteig auf Terrakotta gebacken. Danach wird das Fladenbrot gefüllt. Neben den

traditionellen Füllungen wie Rohschinken und Squacquerone-Weichkäse werden im Saraghina auch ungewöhnliche und innovative Füllungen angeboten. So kann man zum Beispiel unter Schwertfisch mit Joghurt-Endiviensoße, Gemüse, Gorgonzola-Walnuss-Birne und vielen anderen Zutaten wählen.

Doch im Saraghina gibt es nicht nur leckere Piadine. Serviert werden hier auch frittierter Fisch, Hähnchen, Gemüse und vieles mehr. Begleitet wird dies mit dem deutschen Bier König. Die Piadine sind geradezu ideal für ein schnelles Mittag- oder Abendessen und sind eine hervorragende Alternative zum simplen Brötchen oder schnellem Snack.

„La Saraghina fritto e piadina“ befindet sich auf dem Camping Rio Ferienglück in der Via Rio 37 in Manerba del Garda.



Hersteller des bekannten Olivenöls des Garda.

Typisch italienische Produkte und Nudeln.

In der Verkaufsstelle werden Olivenöl, Wein, Grappa, Liköre, Balsamessige und vieles mehr angeboten.

Anfertigung von Geschenkkörben.

Nette Geschenkideen für alle Gelegenheiten.

Großer Parkplatz für Busse.

OLEIFICIO VIOLA

37011 Bardolino

Via Molini, 16

Tel. 045 6211402

www.oleificioviola.com

ilfrantoioviola@tiscali.it

Gardasee
Bei Vorlage der Gardasee Zeitung werden **3% RABATT** gewährt



AQUALUX
Hotel Spa Suite & Terme Bardolino
Viola ist Partner des AQUALUX