

LA GAZZETTA CECCATO

Das Journal für Kunden und Partner der Ceccato GmbH Autowaschtechnik
Ausgabe Nr. 6

Mai 2006

Wer wird Champion?

■ ■ Es ist wieder einmal soweit! Zum zweiten Mal startet CECCATO die Aktion: »Wir suchen das waschfreundlichste Auto«. Und Sie bestimmen, wer neuer Autowasch-Champion wird.

Ein Blick zurück: Frankfurt, Fachmesse Automechanika 2004, Messestand CECCATO. In Anwesenheit des Präsidenten der CECCATO S.p.A., Ing. Francesco Pugno Vanoni, überreichte CECCATO Geschäftsführer Günter Reuthal dem Bereichsleiter Lackentwicklung der Daimler Chrysler AG, Dr. Wolfgang Zwick, den Preis für das »Waschfreundlichste Auto 2004«.

36 Automodelle waren für die Wahl nominiert. Davon konnte die Hälfte der aufgeführten Fahrzeuge Punkte verbuchen. Vier Wochen vor dem Ablauftermin war es äußerst spannend. Spitzenreiter war zu dieser Zeit der AUDI A3, dicht gefolgt von einem weiteren Ingolstädter Modell, dem A8.

Mit gleicher Punktzahl: Ford Focus, der damals neue Opel Astra und die Modellreihe von Mercedes mit der revolutionären Nanolackierung. Die AUDI-Modelle ganz vorne zu finden, war keine Überraschung.

Bewiesen doch die Ingolstädter Autobauer seit vielen Jahren, dass

sich attraktive Formgestaltung und Waschfreundlichkeit nicht ausschließen müssen.

Das neuartige Verfahren »Nanolackierung«, das nach Aussagen von



2004: Daimler Chrysler erhält die Auszeichnung: »Waschfreundlichstes Auto«.

Experten deutlich kratz- und glanzfester sei als herkömmlicher Autolack, sorgte vor 2 Jahren für Aufsehen und große Beachtung. Und so entschieden 27,5 Prozent aller abgegebenen Stimmen: Sieger ist die Mercedes-Reihe mit Nanolackierung.

„Alles ist schon einmal gesagt worden, aber da niemand zuhört, muss man es immer wieder sagen!“

(André Gido, französischer Schriftsteller)

„Wir wollen, dass Sie mit der Autowäsche (wieder) Geld verdienen!“ – ist das Credo von CECCATO.

Über 46 Millionen zugelassene Pkws gibt es 2006 laut Kraftfahrt-Bundesamt in Deutschland. Übrigens weist die Statistik einen Anstieg der weiblichen Halter auf jetzt 30 Prozent aus. Untersuchungen ergaben, dass ca. 65 Prozent aller Autofahrer ihre Fahrzeugwäsche maschinell durchführen lassen. Der Windkanal ist bei der Konstruktion neuer Fahrzeuge schon seit geraumer Zeit zum »Verbündeten« der Maschinenwäsche geworden. Und es sieht so aus, als würde dies, trotz aller »Seitensprünge« zum Retro-Look, noch einige Zeit andauern. Dass es trotzdem immer noch - und immer wieder - Fahrzeuge gibt, die bei der Wäsche »Probleme« machen, wissen Sie aus Ihrem Alltagsgeschäft sicherlich am besten. Meist sind es schlecht konstruierte und/oder gefertigte Anbauteile.

Die CECCATO-Aktion »Wir suchen das waschfreundlichste Auto 2006« soll einen kleinen Schritt dazu beitragen, dass das Thema »maschinelle Autowäsche« nicht aus den Köpfen von Konstrukteuren und Medien verschwindet. Zum Nutzen unserer Kunden, den Betreibern von Autowaschanlagen und nicht zuletzt zum Nutzen Ihrer Kunden, den Autofahrern!

Fortsetzung Seite 2

Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde und Partner des Hauses CECCATO.



Wo Menschen sind, ist Versagen. Nur Roboter, Küchenmixer und Schafe machen keine Fehler.

Wie ein Unternehmen mit dem Begriff »Qualität« umgeht zeigt sich nicht zuletzt auch im Umgang mit Beschwerden und Reklamationen. Neuhochdeutsch wird dies heute mit Customer Relationship Management (CRM) bezeichnet.

Unsere Aktion »Gemeinsam Gutes besser machen« soll uns (und Ihnen) helfen, noch besser zu werden.

Auch bei unserer zweiten Aktion »Wir suchen das waschfreundlichste Auto 2006« sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen. Der Waschtag zeigt, dass hier noch längst nicht alles »va bene« ist.

Ich wünsche Ihnen und uns »gute Geschäfte« und darf Sie schon heute bitten, sich einen wichtigen Termin vorzumerken: Automechanika in Frankfurt, 12. – 17. September 2006.

Erfreulich, dass jetzt endlich auf wiederholte Interventionen von Autowaschanlagenherstellern und Verbandsseite die Messeleitung dem Bereich »Autowaschtechnik« auch in der Bezeichnung der Produktbereiche eine größere Bedeutung zumisst. Das Angebot für Tankstellenausrüstung wurde aus »Repair & Maintenance« ausgegliedert und erhielt mit »Service Station & Car Wash« eine eigene Bezeichnung. Über Ihren Besuch auf unserem Messestand im Freigedank würden wir uns freuen.

Ihr

Günter Reuthal

Auch bei uns werden Fehler gemacht. Vor dem höchstgefährlichen Bazillus »Das wird sich schon wieder geben« sind sicherlich auch wir von CECCATO nicht verschont.

gen. Käufer können sich an jedem Ort und zu jeder Zeit über das Angebot der Marktteilnehmer ein Bild machen. »Die Pflege von Kundenbeziehungen ist keine Mode, sie ist heute der Schlüssel zum Überleben am Markt«, so Günter Reuthal, Geschäftsführer der CECCATO GmbH.

CECCATO hat seit Beginn der Tätigkeit in Deutschland großen Wert auf engen Kundenkontakt gelegt.

Von keinem Geringerem als Johann Wolfgang von Goethe stammt der Ausspruch: »Man gewinnt immer, wenn man erfährt, was andere von einem denken!«. Wir wollen, dass Sie mit Autowaschen Geld verdienen. Dazu gehört, dass Sie mit Ihrer Autowaschanlage, mit uns und mit unseren Service-Leistungen zufrieden sind.

Fortsetzung Seite 2

Die große CECCATO - Kundenzufriedenheitsoffensive 2006:

■ ■ Kommt Ihnen das bekannt vor: »Servicecenter Tannengrün. Guten Tag. Mein Name ist Silvia Butterweich. Was kann ich für Sie tun?«

Oder nach minutenlangem Piep – Piep - Piep: »Unsere Mitarbeiter sind zur Zeit alle beschäftigt - (... was sonst?) – sobald eine Leitung frei wird, werden Sie weitergeleitet.« Als Wartemelodie die unvermeidliche Kleine Nachtmusik und –,hold the line!«

Es muss nicht das »Servicecenter Tannengrün« sein, die freundliche Dame heißt vielleicht auch nicht »Silvia Butterweich« - aber austauschbar sind diese stereotypen Verhaltensmuster allemal, die in den 90er Jahren in den Schulungen »Wie

GEMEINSAM GUTES BESSER MACHEN!



telefoniere ich richtig« Heerscharen von Mitarbeiterinnen über sich ergehen lassen mussten. Was als groß angelegte Freundlichkeitskampagne gedacht war, schlägt ins Gegenteil um. Oft bleibt Frust.

Viele Unternehmen wickeln ihren Kundenservice heute nur noch über eine Hotline – die den Kunden

oft Geld kostet – oder über ein Kontaktformular im Internet ab.

Kunden machen Arbeit! Sie rufen immer zu den unmöglichsten Zeiten an, brauchen gerade genau die Information, die nun wirklich nicht greifbar ist, und lassen sich wieder und wieder Angebote erstellen, auf die sie dann bestimmt nicht reagieren werden. So fordernd Kunden in manchen Situationen jedoch sind, so unerlässlich sind sie für den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens.

Es ist schon zum Allgemeinplatz geworden, aber die Pflege von Bestandskunden kostet nur einen Bruchteil der Akquise von Neukunden. Das Internet durchbricht das Netz bestehender Kundenbeziehungen.



Autowaschanlagen
Made in Italy

Wir suchen das waschfreundlichste Auto. Ohne Ihre Mithilfe geht es nicht!

Wer täglich mit dem Geschäft Autowäsche zu tun hat, weiß wo es lang geht! Deshalb sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen. Sagen Sie uns, welches Auto Sie für das waschfreundlichste halten.

Sie können bis zu 3 Modelle vorschlagen und insgesamt bis zu 10 Punkte vergeben!

Und so wird's gemacht:

Tragen Sie bitte auf unserer beigefügten Faxantwort Ihre(n) Favoriten ein und vergeben Sie insgesamt maximal 10 Punkte.

Sie können die 10 Punkte auf 3 Kandidaten verteilen oder alle Punkte für ein Fahrzeug vergeben.

Im Internet unter www.waschfreundlichstes-auto.de haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, Ihr Votum abzugeben.

Beim Besuch der Web-Site www.ceccato-gmbh.de kommen Sie ebenfalls durch einen Link auf unsere Aktionsseite.

Die Auslosung der Teilnahme-Gewinnerin oder des Gewinners sowie die Übergabe der Auszeichnung »Waschfreundlichstes Auto 2006« erfolgt auf der Fachmesse »automechanika« (12. – 17. September 2006) in Frankfurt.

Unser Dankeschön:

Unter allen eingehenden Antworten verlosen wir wieder:

Eine Wochenendreise nach Italien für 2 Personen

mit dem Besuch der **Festspiele in Verona**

oder des **Karneval in Venedig**

Fortsetzung von Seite 1



Soweit darf es nicht kommen. Klappert es mit der Betreuung nicht, bleibt meist Frust.

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Der Grad der Kundenzufriedenheit ergibt sich aus dem Vergleich der Kundenerwartungen mit den tatsächlich erbrachten Leistungen des Unternehmens. Ziel aller CECCATO-Aktivitäten ist es, die Kundenzufriedenheit zu steigern.

Bitte nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit, unsere Fragen zu beantworten. Damit wir die Qualität bieten können, die Sie - und wir - für unser Geschäft brauchen.

»Gemeinsam Gutes besser machen«.

Impressum:
LA GAZZETTA CECCATO – Das Journal für Kunden und Partner der Ceccato GmbH Autowaschtechnik

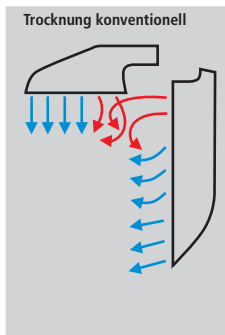
Herausgeber:
CECCATO GmbH Autowaschtechnik
Agrarflugplatz
D-06905 Ogkeln
Telefon: 03 49 25 / 7 28 - 10
E-Mail: info@ceccato.de
www.ceccato-gmbh.de

Konzeption und Redaktionsleitung:
Hans J. Fackler
Marketing - Messen - Medien
Beratung & Service
Lindenallee 26, 86551 Aichach
Telefon: 0 82 51/82 70 99
E-Mail: info@fackler-mmm.de
www.fackler-mmm.de

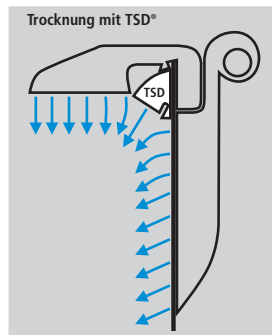
Grafische Gestaltung: Ernst Grillhiesl
Druck: Verlagsdruckerei Kessler
86399 Bobingen

Die Luft macht's.

So funktioniert auch bei höheren Maschinen die Trocknung



Konventionelle Trocknung: Der Luftstrom aus höheren Seitendüsen und aus der Dachdüse behindern sich gegenseitig. Es entstehen Luftwirbel.



Die PEGASUS-Lösung »TSD®«: Ein Leitsystem, das sich in Kombination mit der horizontalen Düse bewegt. Man erhält einen Luftstrom, der sich optimal an das Fahrzeug anpasst.



Dryer) eine höchst effektive Lösung geschaffen. Dadurch ist der Einsatz von Seitendüsen möglich, die sehr viel höher liegen. Die Folge: Eine wesentlich bessere Trocknung auch für hohe Lieferwagen und den immer beliebter werdenden Vans. Mit »TSD®« ist auch bei Maschinen- und Waschhöhen, die über die Standardmaße hinausgehen das Trocknungsergebnis absolut zufriedenstellend.

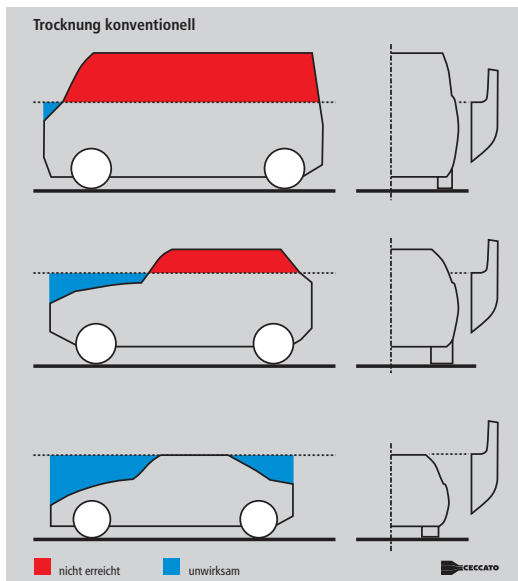
"Alle sagten: Das geht nicht. Dann kam einer, der wusste das nicht und hat's gemacht."

Die Trocknung ist nach wie vor ein starkes Kriterium aus der Sicht des Autofahrers, wenn es um die Beurteilung der Leistungsfähigkeit maschineller Autowäsche geht.

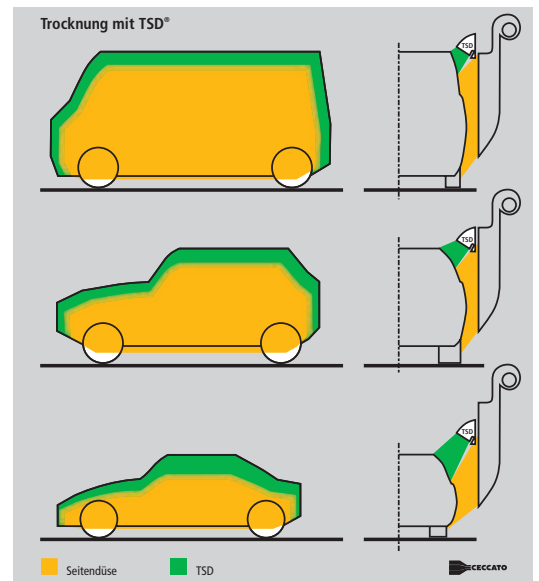
CECCATO hat bei der neuen Portalwaschanlage »Pegasus« diesem Punkt größte Aufmerksamkeit gewidmet. Ob ein Trocknungsergebnis als „Gut“ betrachtet wird, hängt von vielen Faktoren ab. Ein wesentlicher Punkt: Der seitliche Luftstrom mit fest eingestellter Höhe erreicht höhere Fahrzeuge nicht und ist an den tiefer liegenden Fahrzeugpartien unwirksam. Und

er drückt den Wasserfilm nach oben anstatt nach unten. Der Luftstrom aus der höheren Seitendüse und der Dachdüse behindern sich gegenseitig, es entstehen Luftwirbel, die das Trocknungsergebnis beeinträchtigen. CECCATO hat bei der »Pegasus« mit dem Patent »TSD®« (Turbo Side

dryer) eine höchst effektive Lösung geschaffen. Dadurch ist der Einsatz von Seitendüsen möglich, die sehr viel höher liegen. Die Folge: Eine wesentlich bessere Trocknung auch für hohe Lieferwagen und den immer beliebter werdenden Vans. Mit »TSD®« ist auch bei Maschinen- und Waschhöhen, die über die Standardmaße hinausgehen das Trocknungsergebnis absolut zufriedenstellend.



Der seitliche Luftstrom mit fest eingestellter Höhe erreicht die höheren Fahrzeugflächen nicht und ist an den tiefer liegenden Partien unwirksam.



Optimales Trocknungsergebnis für hohe Lieferfahrzeuge und die immer beliebter werdenden Vans. »TSD®« macht's möglich.



Notizia italiana!

Wenn der Saft abgedreht wird ...

■ Beim Geld hört die Versorgungssicherheit auf. Der italienische Energieversorger ENEL hat einer ganzen Stadt auf Sizilien wegen einer unbezahlten Rechnung 24 Stunden lang den Strom abgestellt. Die Gemeindeverwaltung von Enna habe bei der ENEL Zahlungsrückstände in Höhe von 390.000 Euro gehabt und sei nicht in der Lage gewesen, die Rechnung zu bezahlen, berichtete die Zeitung Il Messaggero. Deshalb habe der Versorger kurzum beschlossen, ganz Enna „den Saft abzudrehen“, um so schnellstmöglich auf eine Lösung des Problems zu drängen. Mit Erfolg: Jetzt haben sich die beiden Parteien auf Ratenzahlung geeinigt – und die knapp 30.000 Einwohner von Enna haben wieder Strom.

Zukunft: Chianti aus Deutschland oder England?

■ Eine US-Klimastudie stellt dem italienischen Chianti düstere Prognosen. Demnach wird es bereits in 50 Jahren in der Toskana für die Produktion des renommierten Weins zu warm sein. Durch zunehmende Wärme und Dürre könnte der prestigeträchtige Rote bereits in naher Zukunft seinen typischen Geschmack verlieren, warnt eine Studie der drei amerikanischen Klimatologen Gregory Jones, Michael White und Owen Cooper, die bei einem internationalen Geologie-Kongress in Florenz vorgestellt wurde.



Die Chianti-Gegend, in der jährlich 30 Millionen Flaschen Wein abgefüllt werden, müsse sich auf starke klimatische Änderungen vorbereiten, warnen die Experten. „Wir rechnen, dass in der Chianti-Gegend die Sommertemperaturen um durchschnittlich zwei Grad steigen werden. Die Weinreben werden den Angriffen von Schädlingen stärker ausgeliefert sein. Die Qualität des Weines wird nicht mehr dieselbe sein, der Chianti wird sich ändern“, so Jones.

Um den Chianti zu retten, der andernfalls einen (höheren) Alkoholgehalt wie sizilianische Weine erhalten würde, riet Jones, die Weinreben in höheren Regionen anzupflanzen. „Für jedes Grad mehr, das im Sommer durchschnittlich gemeldet wird, sollte die Weinproduktion um 150 Meter hinauf verlegt werden“, riet der Professor der Southern Oregon University. „In 50 Jahren wird man die idealen klimatischen Bedingungen für die Chianti-Produktion in Deutschland oder

im südlichen England finden“, so Jones.

Die Prognosen der amerikanischen Experten lösten Sorge in der Toskana aus. „Wir arbeiten für stärkere Weinreben, die der Dürre besser Stand halten können“, betonte Giovanni Ricasoli, Präsident eines Konsortiums von Chianti-Produzenten.

Zu viel Essen schlimmer als ein Seitensprung

■ Übermäßiges Essen ist für die meisten Italiener eine größere Sünde, als den eigenen Partner zu betrügen. Dies ergab eine Umfrage zum Thema Schuldgefühle der psychologischen Zeitschrift Riza Psicosomatica.

Bei der Studie, an der sich 1.000 Italiener zwischen 25 und 55 Jahren beteiligten, gab die große Mehrheit der Befragten an, sich vor allem nach ausschweifenden Festgelagen schuldig zu fühlen. Viel Geld beim Shopping auszugeben ist in Italien die zweitschwerste Sünde. An dritter Stelle folgt die Vernachlässigung der Familie. Das Fremdgehen rangiert in puncto Schuldgefühle hingegen erst an siebter Stelle. Vor allem die Frauen sind knallhart: Nur 19 Prozent gaben an, sich nach einem Seitensprung schuldig zu fühlen.

Deutscher Koch neuer Star am italienischen Gourmet-Himmel

■ Heinz Beck (42) aus Altötting in Oberbayern ist im neuen italienischen Michelin-Guide in die Riege der fünf Drei-Sterne-Köche aufgestiegen. Hoch über den Dächern von Rom kocht Beck, der mit einer Sizilianerin verheiratet ist, im Gourmettempel „La Pergola“ des Hotels



Cavaliere Hilton. Beck und seine 30-köpfige Brigade kochen ohne Rezept. Mengen- und Zeitangaben seien zu abstrakt. Gekocht wird „produktgerecht“, denn die Qualität der Zutaten ändere sich von Tag zu Tag. „Nur das Wissen und das richtige Gefühl für die Zutaten machen aus einem Koch einen guten Koch“, so Beck. Der Oberbayer gilt als drittbesten Koch in Italien und Nummer 1 in Rom.

Betrunken im Zickzack durch den Canal Grande

■ Mitten im venezianischen Karneval hat eine betrunkene Italienerin auf dem Canal Grande für Chaos gesorgt: Die 20-jährige Frau klaute ein für kurze Zeit unbeaufsichtigtes Wassertaxi und brauste damit in schnellem Tempo durch

Kennst Du das Land, wo die Zitronen blüh'n...?

Wie immer, wenn Sie LA GAZZETTA aufmerksam lesen, können Sie unsere Fragen spielend beantworten. Kreuzen Sie die richtige Antwort auf unserem Rück-Fax an. Bitte Absender deutlich schreiben! An der Verlosung nehmen alle eingehenden richtigen Antworten teil.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. CECCATO-Mitarbeiter und deren Angehörige können leider nicht teilnehmen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und in unserer nächsten Ausgabe veröffentlicht.

Das können Sie gewinnen:

3x

je 3 Flaschen feinster Veneto-Rotweine

2004 Gildo Merlot DOC Colli Orientali del Friuliano

100 % Merlot-Trauben, trocken, samtig mit würzigem Abgang.

Und hier sind unsere drei neuen Fragen:

Frage 1:	Frage 2:	Frage 3:
Der Ferienort von Konrad Adenauer war:	Welche Modellreihe wurde 2004 zum »Waschfreundlichsten Auto« gewählt:	Der Große Preis von Italien in der Formel 1 geht über:
<input type="checkbox"/> a) Cadenabbia <input type="checkbox"/> b) Bellagio <input type="checkbox"/> c) Bormio	<input type="checkbox"/> a) Mercedes <input type="checkbox"/> b) AUDI <input type="checkbox"/> c) Opel	<input type="checkbox"/> a) 307,029 km <input type="checkbox"/> b) 412,257 km <input type="checkbox"/> c) 602,134 km

Die Gewinner unseres Rätsels aus der letzten Ausgabe waren:
Hans-Benno Ruß, Leipzig. Friedrich Naarmann, Aschau. Peter Kracht, Gräfelting.

Nochmals herzlichen Glückwunsch.

Einsendeschluss: 30. Juni 2006

Sollte das beigelegte Fax nicht mehr vorhanden sein, faxen Sie bitte Ihre Lösung an:

LA GAZZETTA CECCATO - Redaktion

Fax-Nr.: 0 82 51 / 82 70 98

Und Absender bitte nicht vergessen!

die Lagune. Beobachter erkannten jedoch schnell, dass das Boot nicht von einem erfahrenen Kapitän gesteuert wurde, da die Frau im Zickzack durch den Kanal bretterte und gegen andere Boote und Landungsstege prallte. Nach einer wilden Verfolgungsjagd mit einem Polizeiboot, bei der vier Beamte bei mehrmaligem Zusammenprallen mit dem flüchtigen Taxi leicht verletzt wurden, wurde die junge Dame schließlich in der Nähe des Marktplatzes gestellt und festgenommen.

Sympathien für Italien und beliebtestes Auslandsziel deutscher Autourlauber

■ Italien ist aus Sicht der deutschen Touristen das sympathischste und attraktivste Urlaubsland. Auf den Plätzen zwei und drei der Sympathie-Rangliste folgen Spanien und Österreich. Bei einer Studie, die auf der Internationalen Tourismus-Börse in Berlin vorgestellt wurde, stimmten 14,9 Prozent der Befragten für Italien, 12,7 Prozent für Spanien und 11 Prozent für Österreich. In Sachen Attraktivität rangierte Italien an der Spitze vor Spanien und Griechenland. Die Unternehmen Corno und Ulysses Web-Tourismus hatten rund 1.000 Deutsche befragt.

Auch 2005 belegte Italien den ersten Platz in den Top Ten der Auslandsziele deutscher Autourlauber. Zu diesem Ergebnis kam eine Auswertung von 800.000 Routenanfragen der Clubmitglieder, die der ADAC-Reiseservice alljährlich durchführt. Bei den beliebtesten Reisezielen im Ausland hatte Italien mit 15,2 Prozent einmal mehr die Nase vorn. Südtirol und die Toskana waren die am häufigsten nach-

gefragten Urlaubsregionen der Apenninenhalbinsel. Nach Italien folgten Frankreich mit 6,3 Prozent, Österreich mit 5,5 Prozent und Kroatien mit 4,2 Prozent.

Wir sind Italien.

■ Das ist eine historische Trendwende. Bei Bestellungen außer Haus haben Cappuccino, Espresso und Latte Macchiato in Deutschland der klassischen Tasse Bohnenkaffee jetzt den Rang abgelaufen. Die Spezialitäten kamen auf einen Zuwachs von 11,4 Prozent. Bohnenkaffee nahm in der Gunst der Verbraucher um 2,7 Prozent ab. Bei den Spezialitäten dominierte Cappuccino mit 42 Prozent. Espresso kam auf 29 Prozent. Das Modegetränk Latte Macchiato brachte es auf 25 Prozent.

Alarm in Rom: Domus Aurea wegen Restaurierungsarbeiten geschlossen.

Kolosseum bedroht.

■ In Rom wurde der Palast des Nero, die Domus Aurea, wegen Einsturzgefahr geschlossen. Die riesige, noch nicht ganz erforschte Palastanlage war erst 1999 für Besucher geöffnet worden. 1.000 Personen täglich bewunderten seitdem die Reste des prunkvollsten Palastes der Antike, der zusammen mit den ägyptischen Pyramiden als eine der größten Sensationen des Altertums gilt. Eindrucksvolle Gewölbe und vor allem der achteckige Kuppelsaal, in dem Kaiser Nero seine Gäste in Rosenblättern erstickt haben soll, lockte Interessierte an. Nero hatte seine Kaiservilla nach einem Brand auf der Asche Roms in den Jahren 64 bis 68 errichten

lassen. Er lebte allerdings nur etwa fünf Monate in der damals mit reichlich Gold, Edelsteinen und Elfenbein ausgestatteten Prachtanlage, ehe er mit 31 Jahren Selbstmord beging. Über den Gewölben der Domus Aurea befindet sich eine drei Meter dicke Erdschicht samt Pinienspark. Nach den starken Regenfällen im Herbst war Wasser eingedrungen und hatte zum Einsturz von Teilen der Decke geführt. Bis zur Wiedereröffnung sollen zwei Jahre vergehen.

Nach der Schließung des weltberühmten „Goldenen Hauses“ (Domus Aurea) gab es jetzt auch Alarm für das Kolosseum: Wegen des Klimawandels und häufiger Niederschläge in der Ewigen Stadt sickere immer mehr Wasser durch die jahrtausendealten Steine des antiken Amphitheaters. Besonders für die oberen Stockwerke bestehe Gefahr: „Zwar hält sich das Amphitheater derzeit noch ganz gut, aber die oberen Teile müssen dringend restauriert werden“, sagte Angelo Bottini, der Leiter des Archäologischen Amtes der Stadt Rom.



In einigen Teilen des Kolosseums benötigten Besucher heute bereits Schirme, um sich vor Sickerwasser zu schützen. Es gebe aber nicht genug finanzielle Mittel, um alle nötigen Restaurierungen vorzunehmen, berichtete die Zeitung Il Messaggero.



„Verdi, Vino, Dolce Vita“

Die Lombardei liegt ganz im Norden Italiens, direkt hinter der Schweizer Grenze.

Eine Reise durch das Land der schönsten Seen und meisten Schlösser Italiens wird zu einer Zeitreise. Die Lombardei ist die reichste, modernste und dichtbesiedelteste Region Italiens. Das ist auch der Grund, warum sie den Touristen, der ihre Geschichte und Kultur, ihre Denkmäler und Kunstschätze, ihre Natur noch nicht oder kaum kennt, so sehr überrascht. Nehmen wir zum Beispiel Mailand. Die Metropole der Lombardei ist ein Hochleistungsmotor der Wirtschaft Italiens – und ein unumstrittener Laufsteg der Eitelkeiten. Hier sind die Boutiquen noch exklusiver, die Bars noch schicker, die Menschen noch schöner und der Dom imposanter als in anderen Trend-Citys.

Bauwerk der Superlative und „Holländisch-Bitter“

Der Mailänder Dom ist eines der imposantesten und berühmtesten gotischen Bauwerke Europas. Schon seine Ausmaße beeindruckten: 158 Meter lang, 66 Meter breit und 108,5 Meter hoch. Mit seinen fünf Kirchenschiffen bietet er bis zu 40.000 Menschen Platz. Er ist nach dem Petersdom in Rom und der Kathedrale von Sevilla die drittgrößte Kirche der Welt. Rund 135 Fialen und über 2.300 Statuen aus weißem Marmor zieren die Fassade.



Gleich neben dem Dom liegt „il Salotto“, „der Salon“, die Galleria Vittorio Emanuele II und die Grand Dame unter den Einkaufspassagen. Die monumentale Anlage wurde zwischen 1865 und 1877 erbaut und nach dem ehemaligen König von Sardinien und Italien benannt. 4.200 Quadratmeter Marmor in Braun und Rosé. Läden von Armani über Borsalino bis Prada - und Cafés, die ihre teuren Stühle wie Logenplätze



platzieren. Das „Camparino“, an der Ecke zur Piazza del Duomo, hat Geschichte geschrieben. 1867 hatte sich Gaspare Campari die kleine Bar gekauft und seinen „Bitter d'Olanda“ – „Holländisch-Bitter“ – ausgedenkt. Tatkraftige Unterstützung bekam er von seiner Frau. Die rührige Mama Letizia war eine geschickte Verkäuferin und machte den Kräutlerlikör unter dem Namen „Campari“ populär. Das kleine Lokal hat zwar schon seit den zwanziger Jahren andere Besitzer, der Campari aber schmeckt hier immer noch ganz besonders.

Ein Tempel für das Hohe C und Italiens Universal-Genie.

Durchquert man die Galleria, steht man auf der „Piazza della Scala“. Das wohl berühmteste Opernhaus der Welt ist äußerlich eher be-



scheiden. Hier hat Toscanini die meisten Takstöcke zu Kleinholz gemacht. Karajan und Bernstein standen am Pult. Die Callas, die Tebaldi, Mario del Monaco, Montserrat Caballé, Nicolai Gedda, – die Liste der Stars, die allein dort nach dem 2. Weltkrieg wirkten, ließe sich endlos fortsetzen.

Vor dem Musentempel blickt von seinem Denkmalsockel Italiens genialer Wissenschaftler und Künstler: Leonardo da Vinci (1452 – 1519). Er war längst ein anerkannter Maler in Florenz, als er sich beim Mailänder Herzog Ludovico Sforza als Schiffs- und Brückenbauer bewarb, als Erfinder von Kriegsmaschinen



Die Lombardei

und Katapulten. Erst am Ende seines Briefes wies er sich auch als Maler und Baumeister aus. Hier im Refektorium von Santa Maria delle Grazie, am Corso Magenta, ist sein berühmtes „Letztes Abendmahl“ (1495 – 1497) zu bestaunen. Die Wandfreske (462 x 885 cm – Tempera und Öl auf Ziegelwand) überlebte 1943 einen Bombenangriff der Alliierten. Es wurde mehrfach restauriert. Die aufwändigste fand von 1980 – 1999 statt.

Laghi, Boccia, Eiserne Krone, Parabolica, Stradivari & Co.

Im Vergleich zum urbanen, weltoffenen Milano sind die anderen lombardischen Städte Provinz – aber „Provinz“ im besten Sinne des Wortes. Bergamo hütet in sei-



ner vornehmen Oberstadt die fragilen Spuren der einstigen venezianischen Herrschaft, das noble Monza bewahrt eifersüchtig die Eiserne Krone auf, mit der von den Langobardenkönigen bis hin zu Napoleon 44 Herrscher gekrönt wurden. Monza wäre eigentlich eine verschlafene Kleinstadt. Gäbe es da nicht den 5,793 km langen Kurs im „Autodroma nazionale Monza“, wo alljährlich der GP von Italien in der Formel 1 ausgetragen wird. Mit einem Schnitt von über 250 km/h im Qualifying jagen hier die Boliden durch den königlichen Park. 307,029 km lang.

Varese, Brescia, Lodi, Pavia, Mantua, die Liste lombardischer Städte, in der jede Epoche historische, kulturelle und künstlerische Spuren hinterlassen hat, ließe sich mühelos fortsetzen. In Cremona bauten die Herren Amati, Stradivari und Guaneri ihre Meistergeigen.

Das wohl bekannteste und renommierteste Skizzenzentrum der Lombardei ist Bormio, ein altes Städtchen in den Zentralalpen. Das Ski-

karussell ermöglicht Wintersport zu jeder Jahreszeit.

„Laghi“ nennt man kurz die oberitalienischen Seen, deren bekannteste der Lago Maggiore, der Luganer See, der Comer See, der Lago d'Isèo und der „Lago Tedesco“, der Gardasee, sind. Auch wenn sich die Lombardei viele dieser Seen mit anderen Provinzen oder der Schweiz teilen muss, Orte wie Bellagio gehören zu den mondänsten. Das schätzten auch John F. Kennedy, Franz-Josef Strauß oder Helmut Schmidt. Und in den fünfziger und sechziger Jahren war der kleine Ferienort Cadenabbia, ebenfalls direkt am Comer See, Urlaubsdomizil von

Konrad Adenauer. Hier entspannte der damalige Kanzler, spielte Boccia und empfing viele Staatsgäste in der Villa La Collina.



Wer Italien nur als sonniges Ferien- und reiches Kunstland kennt, käme sicher nicht auf die Idee, die Lombardei mit Italien zu identifizieren. Wer dagegen Italien auch als modernes Industrieland von internationalem Niveau sieht, findet hier in der Lombardei die beste, echteste Ausprägung.

Hier rührt sich was!

In keiner italienischen Region sind die Unterschiede zwischen Stadt und Stadt, Region und Region so verschieden wie in der Lombardei, wenn es um das Essen geht. Die lombardische Küche basiert auf dem großen Reichtum an landwirtschaftlichen Erzeugnissen und auf dem wirtschaftlichen Wohlstand. Um all die typischen Rezepte und Gerichte auch nur ungefähr zu beschreiben, könnten wir locker die gesamte Ausgabe dieser GAZZETTA füllen.

Wir wollen uns dem norditalienischen Kultgericht widmen: »Risotto« (der Risotto).

Unbestritten: Risotto ist umstritten! Das beginnt mit unterschiedlichen Auffassungen, welche Reiskornart zu verwenden ist. Ob Öl, Butter oder Schweineschmalz benötigt wird! Man ist sich uneinig über Garzeiten, über das Verhältnis Reismenge zu Flüssigkeit. Wird der Risotto mit Käse bestreut oder zieht man den Käse darunter? Es setzt sich fort in Abwandlungen und Zutaten: Pilze, Tomaten, Schinken, Erbsen, Spargel, Meerestiere.

Vier Dinge braucht der Risotto-Koch:

Risotto-Reis = Rundkorn-Reis, der nicht gehärtet (par poiled) sein darf. Arborio – in Deutschland am häufigsten in den Supermärkten zu finden, gute Bindungskraft und etwas festere Konsistenz. Vialone Nano – der sich für etwas flüssigeren Risotto besonders eignet oder den etwas teureren Carnaroli-Reis, besonders robust

und bei den Profiköchen beliebt. Risotto-Reis niemals waschen.

Mindestens die dreifache Menge Flüssigkeit wie Reis - und zwar heiße. Faustregel: heiße Flüssigkeit zum Garen in drei Portionen teilen. Immer erst neue Flüssigkeit zugießen, wenn vorhergegangene verdampft ist. Wenn Sie zuerst den Reis mit Wein ablöschen (macht würziger), einen herben, trockenen Weißwein verwenden (für roten Reis Rotwein).

Risotto-Reis immer in einem „soffritto“ (Schalotten in Butter und Öl) glasig andünsten (oft werden in der Basisversion noch Möhren und Staudensellerie hinzugefügt, - alles kleingeschnitten).

Geduld und Butter. Irgendwann, nach vielleicht ca. 20 Minuten, wird der Zeitpunkt erreicht sein, an dem der Risotto cremig gebunden, das einzelne Reiskorn gar, aber innen noch bissfest ist. Nun ist es Zeit für das „mantecare“, den Veredelungsprozess mit Butter. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig.



Bei Variationen sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt: mit Steinpilzen, mit Scampi, mit Artischocken und rohem Schinken, mit gebratenen Wurstscheiben, mit Spargel, mit Bohnen ...