

Kulinarische Erlebnisse im Tessin

Von Grotto bis Gourmet-Lokal



Wer auf Reisen gutes Essen liebt, wird immer wieder ins Tessin zurückkehren. Ob im klassischen Gourmet-Lokal oder im traditionellen Grotto - die Vielfalt der Landschaft und das Tessiner Savoir-vivre spiegeln sich auch auf dem Teller wider. Nicht zuletzt ist das Tessin ein Ort mit einer starken Wein-Tradition, denn im milden Klima der Region gedeihen ganz besondere Weine und die Tessiner Tropfen lassen sich wunderbar mit den

regionalen Spezialitäten paaren, wie etwa dem aus dem Muggiotal stammenden Formaggino. Und natürlich lebt die gastronomische Tradition des Tessins von den Menschen, die diese pflegen und mit ihrer Passion Angebote schaffen, durch die Küche und Keller des Tessins auf besondere Weise erlebt werden können. www.ticino.ch

Foto (download): Auf dem Tessiner Weingut Castello di Morcote gedeihen Rebsorten wie Chardonnay, Merlot oder Sauvignon. Bildnachweis: www.jacquesperler.ch

Neues Boutique Hotel in den Weinbergen von Vico Morcote

Am Ende des malerischen Dorfes Vico Morcote hoch über dem Luganersee liegt das Weingut Castello di Morcote im Schatten des Burgfrieds und der Burg, wo schon zu Römerzeit Wein vinifiziert wurde. Unter den Richtlinien des biologischen Anbaus gedeihen hier die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay und Sauvignon. Außerdem werden Olivenöl und Honig produziert. Besitzerin Gaby Gianini hat 2009 das Weingut von ihrem Großvater übernommen. Sie legt großen Wert auf Qualität und Handarbeit und ihre Weine gehören zu den 100 besten der Schweiz. In dieser wunderschönen, mediterranen Hügellandschaft eröffnet die Familie Gianini nun am 3. April 2019 das kleine, elegante Boutique Hotel Relais Castello di Morcote im Stil einer luxuriösen Privatvilla mit zwölf Zimmern, nur wenige Schritte vom Weingut entfernt. Das Patrizierhaus aus dem 17. Jahrhundert wurde sorgfältig restauriert. Die Zimmer sind mit edlen Naturmaterialien ausgestattet und bieten einen Blick auf den Luganersee, den weitläufigen Garten oder den alten Dorfkern des Ortes. Ein großer Salon mit Kamin sowie der Garten laden zur Entspannung oder dem Genuss des hauseigenen Weines ein. Das Hotel ist buchbar ab 228 Schweizer Franken für das Doppelzimmer mit Frühstück. Im Gebäude des neuen Hotels befindet sich das Restaurant La Sorgente (15 Gault-Millau-Punkte), das bereits seit 2008 Feinschmecker auf die Terrasse hoch über dem Luganersee lockt. Die Küche von Chefkoch Giuseppe

Lanzilotto basiert auf der regionalen italienischen Küche und den kulinarischen Traditionen des Tessins. Kulinarische Erlebnisse inmitten herrlicher Natur ist die Ausrichtung des neuen Hotels. Neben Küche und Keller bieten sich Spaziergänge, Ausflüge mit dem E-Mountainbike oder ein Ausritt an, bei dem der hauseigene Pferdestall unterstützt. Zum Landgut gehört außerdem das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Vicania, ein Kleinod inmitten der Natur auf der gleichnamigen Alpe (659 m ü. M.), die von Vico Morcote in knapp einer Stunde zu Fuß erreicht werden kann. Genießer werden hier von Chefkoch Andrea Bertarini mit Tessiner Alp-Gerichten, selbstgemachter Pasta und Spitzenweinen aus dem hauseigenen Weingut verwöhnt. www.relaiscastellodimorcote.ch, www.castellodimorcote.ch, www.ristorantevicania.ch

Ein neuer Michelin Stern in Ascona

Seit Sommer 2017 überrascht Marco Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona mit fantasievollen internationalen Kreationen. Er gilt als großes Nachwuchstalent und wurde vom Gastroführer Gault-Millau 2019 zur „Entdeckung des Jahres im Tessin“ und mit 16 Gault-Millau-Punkten gekürt. Nur wenige Monate später folgte nun die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern. Der 27-jährige Italiener stammt aus einer Gastronomenfamilie und hat sein Handwerk bei den besten Köchen der Schweiz gelernt: Ein Jahr lang verfeinerte er sein Können als Chef de Partie bei Starkoch Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte). Im Anschluss hieß sein Mentor Rolf Fliegau, der als jüngster Koch gilt, der je mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Nach zwei Saisons für Caminada als Sous Chef in dessen Lokal Igniv in St. Moritz heuerte Campanella als Küchenchef im Restaurant La Brezza bei Salvatore Frequente an, der als Executive Chef das kulinarische Gesamtkonzept von drei Restaurants im Hotel Eden Roc verantwortet. Die beiden standen bereits im Winter 2011/12 im Carlton Hotel St. Moritz gemeinsam am Herd. Das Restaurant La Brezza öffnet am 19. April 2019 für die Sommersaison. www.edenroc.ch

Fischersmahl in Melide

Melide, das Mekka für Fischer am Luganersee, ist die Heimat von Gabriella Monfredini Rigiani. Sie liebt den See und fährt gerne mit befreundeten Berufsfischern in deren Booten zu den Fanggründen hinaus. Egli, Forellen, Felchen, Karpfen, Schleien und Zander bevölkern den See und was ins Netz geht, serviert die Landfrau als Gastgeberin von SWISS TAVOLATA bei sich zu Hause am langen Holztisch in einer für Melide typischen „Cantina“, die ursprünglich der Lagerung von Wein, Würsten und Käse diente. Fisch-Gemüsesuppe, Pastetchen mit Fischfilets oder Tessiner Maifisch „in bogia“ sind nur einige der Spezialitäten, die sie auf den Tisch bringt. Dazu serviert sie Gemüse aus dem Garten ihrer Mutter und eine typische Tessiner Polenta, im Kupferkessel auf dem offenen Kaminfeuer gekocht, sowie Wein aus der Umgebung. Auf Wunsch gibt es eine Führung durch die Gassen des ursprünglichen Dorfes, bei der Gabriella von der Zeit erzählt, als Melide wichtiger Handelsposten war und welche Rolle die Cantine damals spielten, bevor im Jahr 1847 die Straßenbrücke zwischen Melide und Bissone gebaut wurde. Das reichhaltige Menü, welches mindestens zu 75% aus einheimischen Produkten besteht, beinhaltet einen Aperitif auf dem Hof, Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Wasser sowie Kaffee oder Tee inkl. Gebäck zum Preis von 76 Schweizer Franken. Wer Wein dazu verkosten möchte (ausschließlich Schweizer Weine - versteht sich), bezahlt 96 Schweizer Franken. Kinder sind ebenfalls herzlich willkommen zum Pauschalpreis von 46 Schweizer Franken. www.swisstavolata.ch

Kräuterwanderungen mit Meret Bissegger im Bleniotal

Meret Bissegger ist eine leidenschaftliche Köchin und Liebhaberin der cucina naturale, der natürlichen Küche. Sie kocht, was Wald und Wiese hergeben, kennt Kräuter, essbare Wildpflanzen und Gemüse wie kaum eine Zweite. Bio ist für sie selbstverständlich, regional und saisonal sind Grundsätze ihrer Philosophie. Denn je frischer die Zutaten, desto besser ist der Geschmack. In Malvaglia, mitten im Dorf, in einem großen Kräuter- und Gemüsegarten, steht ihre Casa Merogusto. In diesem charmanten Bürgerhaus im Bleniotal gibt sie Kochkurse, geht mit ihren Gästen auf Kräuterwanderungen und zu lokalen Produzenten und verwöhnt Feinschmecker bei ihren Tavolata-Anlässen. Der stattliche Speisesaal mit seinen wunderbaren Deckenmalereien bietet am schlicht gedeckten Holztisch Platz für bis zu 22 Personen. Von 25. bis 27. Juni 2019 lädt sie zu gemeinsamen Kräuterwanderungen in die subalpine Landschaft des Bleniotals. Ganz im Zeichen des Genusses und der Gemütlichkeit lernen die Teilnehmer dabei alles über essbare Pflanzen, erfahren Kulturelles und Geschichtliches aus den nördlichen Tälern des Tessins, genießen am Mittag ein Picknick in freier Natur und kochen abends gemeinsam sommerliche Gerichte in der Küche der Casa Merogusto. Im Preis von 500 Schweizer Franken sind die Wanderungen unter fachkundiger Begleitung, die drei Picknicks und drei Abendessen enthalten. Übernachtung, alkoholische Getränke und Transportkosten sind nicht inbegriffen. In der Casa Merogusta kann man auch übernachten. Gemütliche Doppelzimmer sind buchbar zum Preis von 120 Schweizer Franken (90 Schweizer Franken zur Einzelnutzung) mit Dusche und Toilette auf der Etage. Weitere Übernachtungsmöglichkeiten gibt es in der Umgebung. www.meretbissegger.ch

Formaggio mit Weitblick auf dem Monte Generoso

Der Monte Generoso gilt als einer der aussichtsreichsten Berge der italienischen Schweiz mit einem 360°-Panorama über die Seenlandschaft, die Stadt Lugano, die Po-Ebene und den ganzen Alpenbogen bis zum Monte Rosa. Die steilen Wände des Monte Generoso erklimmt eine Zahnradbahn, die bereits 1890 eingeweiht wurde und an deren Bergstation seit 2017 ein architektonisches Meisterwerk zu finden ist, die „Steinblume“ aus der Feder von Stararchitekt Mario Botta. Nur wenige Schritte davon entfernt befindet sich die Alp Clericetti, welche Marisa und Adriano Clericetti bereits in fünfter Generation führen. Zum Betrieb gehören ein Dutzend Kühe sowie rund zwanzig Ziegen und Schafe, mit denen sie von Mai bis Oktober vom Muggiotal auf die höchste Alp des Monte Generoso ziehen. Dort stellen sie hauptsächlich die für das Muggiotal typischen hohen und niedrigen Formaggini her, die im Tessin auch als „Büscion“ bekannt sind. Auf der kleinen Terrasse vor ihrer Alp mit Blick ins Tal bewirbt Marisa Clericetti Ausflugs Gäste und Wanderer mit den eigenen Produkten sowie weiteren einheimischen Wurstwaren und Käsesorten wie beispielsweise dem Zincarlin, begleitet von einem guten Glas Merlot aus dem Mendrisiotto. Architektonisches Zeugnis der tausendjährigen Bauernkultur des Monte Generoso geben auch die Vorgänger moderner Kühlschränke, die so genannten Nevère. Die zylinderförmigen Steinbauten wurden einst von den Bauern für die Aufbewahrung der Milch errichtet, bevor sie diese zu Butter und Käse weiterverarbeiteten. Von der Bergstation führt ein zweistündiger Rundweg vorbei an elf dieser Nevèren dem Ostkamm entlang bis zur Alpe di Nadigh und über die Alpe di Genor zurück zur Bahn. Wer sich von Marisa und Adriano Clericetti bewirten lassen und noch etwas Käse für zu Hause erwerben möchte, legt einen Zwischenstopp auf der Alp Clericetti ein, bevor es mit der Monte-Generoso-Bahn wieder hinunter an den Luganersee geht. www.ticino.ch/alpclericetti, www.ticino.ch/hike29

Cantine Aperte - Tag der offenen Weinkeller im Tessin jetzt an zwei Wochenenden

Die Merlot-Weine aus dem Tessin sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Das Klima in der

Südschweiz eignet sich hervorragend für den Anbau von Weinen. Passionierte Winzer lassen hier edle Tropfen entstehen, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Viele Weinkeller sind darüber hinaus architektonische Schmuckstücke, die sich inmitten idyllischer Rebberge befinden. 2019 öffnen die Tessiner Winzer erstmals gleich an zwei Wochenenden ihre Keller, an denen insgesamt knapp 80 Tessiner Weingüter von 25. bis 26. Mai im Sottoceneri und von 1. bis 2. Juni im Sopraceneri zum Tag der offenen Weinkeller (Cantine Aperte) einladen. Eine schöne Gelegenheit für Weinliebhaber, die Keller und Weinberge in der Sonnenstube der Schweiz zu besichtigen, mit den Produzenten zu sprechen und den Wein direkt vor Ort zu verkosten. In vielen Weingütern gibt es neben der Weinverkostung auch Mittag- und Abendessen mit lokalen Produkten, Unterhaltung, Musik, Ausstellungen und kulturellen Veranstaltungen. www.ticinowine.ch, www.ticino.ch/cantineaperte

Bike & Wine - enogastronomische Radtour durchs Mendrisiotto

Auf dem Drahtesel die Weinberge des Mendrisiotto entdecken, so lautet das Motto der neuen geführten Tour „Bike&Wine“ von Mendrisiotto Terroir, die von April bis Oktober 2019 an jeweils einem Samstag pro Monat angeboten wird. Immer bergab geht es bei dieser enogastronomischen Velofahrt von Weingut zu Weingut durch die Rebberge der Region, die dabei Gelegenheit bietet, Qualitätsweine zu kosten und die Winzer zu besuchen. Das Mendrisiotto ist das größte Weinanbaugebiet des Tessins mit vielen bekannten Weinproduzenten, aber auch kleinen feinen Weingütern, die preisgekrönte Tropfen produzieren und die es auf dieser Tour zu entdecken gilt. Dazu gehören beispielsweise der winzige Weinkeller „Piccola Vigna“ der beiden Hobbywinzer Piermarco Soldini und Pierwalter Trapletti in Coldrerio, deren „Merlot Barrique Ticino Doc 2012“ 2017 sogar zum weltbesten Merlot gekürt wurde. Start- und Endpunkt der Tour ist Balerna, wo zum Abschluss der Radtour eine Weindegustation mit Verkostung regionaler Produkte auf die Teilnehmer wartet. Die Tour kostet 75 Schweizer Franken pro Person und beinhaltet den Tourguide, die Besichtigung von zwei Kellern, Degustation von sechs Weinen der Region sowie die Verkostung von typischen Produkten, Käse und Wurstwaren aus dem Mendrisiotto sowie Leihe von Fahrrad und Helm für die Tour. Geplante Termine in 2019: 27. April, 11. Mai, 15. Juni, 13. Juli, 24. August, 14. September und 26. Oktober. www.mendrisiottoterroir.ch

Casa del vino Ticino - Treffpunkt für Freunde des guten Geschmacks

Das Tessin ist nicht nur ein Land der Sonne und des schönen Ausblickes, sondern auch ein Ort mit einer starken Wein-Tradition. Denn im milden Tessiner Klima gedeihen ganz besondere Weine, allen voran der Merlot, dessen Rebsorte mit über 80% am weitesten verbreitet ist in der italienischen Schweiz. Mit dem Casa del Vino, welches in der alten Mühle von Ghitello in Morbio am Eingang der Breggia-Schluchten zu finden ist, wurde ein Ort geschaffen für alle, die gerne ihre Kenntnisse bezüglich des Tessiner Weines vertiefen möchten. Denn das Haus des Weines, welches von Mittwoch bis Sonntag geöffnet ist, hält über 200 Weine von rund 40 Tessiner Produzenten zur Degustation bereit. Der junge Koch Remi Agustoni aus Caneggio unterstreicht mit seinen Kochkünsten den Geschmack der lokalen Produkte, welche als Beilage zu den Weinverkostungen bestellt werden können. Dazu gibt Maître Massimo Manelli nützliche Tipps, um neue Tessiner Weine zu entdecken. In dem historischen, vollständig restaurierten Gemäuer aus dem 17. Jahrhundert werden neben der Degustation auch immer wieder Kurse und Veranstaltungen rund um das Thema Wein und Gastronomie angeboten. Unter dem Namen „Safari diVino“ werden außerdem freitags Ausfahrten in die Tessiner Weinberge angeboten, mit Besuch der Keller, Weindegustation und lokaltypischem Mittagessen. www.casadelvinoticino.ch

Food & Wine Tour - kulinarische Entdeckungsreise durch Lugano

Lugano kulinarisch entdecken lautet das Motto der „Food & Wine“ Tour am Ufer des Ceresio. Geführt von einem einheimischen Guide, geht es während des dreieinhalbstündigen Rundgangs zu Stationen wie dem berühmten Delikatessengeschäft Gabbani oder Grand Cafe Al Porto (dem Salon von Lugano seit 1803) und weiteren charakteristischen Restaurants und Bars der Stadt. Bei den einzelnen Etappen gibt es Tessiner Spezialitäten wie regionale Käsesorten, aromatische Salametti, Risotto, Polenta aber auch Genussperlen aus anderen Schweizer Kantonen zu entdecken. Begleitet werden die Speisen von regionalen Weinen wie dem Tessiner Merlot und spannenden Anekdoten zu den verschiedenen Lokalitäten der Stadt. Den süssnr Abschluss bildet eine frischgebackene „Torta di Pane“, duftende Amaretti oder ein „gelato“ mit lokalem „nocino“ verfeinert. Die Tour wird ganzjährig durchgeführt und ist buchbar bei Lugano Region. www.luganoregion.com

Weitere Auskünfte

Ticino Turismo

Via C. Ghiringhelli 7 CH-6501 Bellinzona Fon +41 91 8257056 info@ticino.ch www.ticino.ch

Pressekontakt

Stefanie Wiggernhorn

+49 40 87500303

steffi.wiggernhorn@hermann-meier.de

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de