



Gastronomie

Das **Fred-Feldpausch-Unternehmen** zelebriert seit Jahren die Tessiner Gastfreundschaft

DREI LOKALE, EIN KONZEPT: QUALITÄT UND KONSTANZ

Ob Corona die Welt langfristig verändert, wird sich zeigen. Das kurzzeitige Empfinden hat es jedoch durchaus beeinflusst. Vor der Gesundheitskrise: Die Welt konnte sich nicht schnell genug drehen. Alles neu machte nicht nur mehr der Mai, sondern vorzugsweise jeder einzelne Tag. Das allerschlimmste Übel schien die Langeweile zu sein, der immer gleiche Trott. Besser, aufregender, schöner, geschmackvoller, aussergewöhnlicher – Altbekanntes musste ständig getoppt werden, um der allseits gefürchteten inneren Leere nicht ausgeliefert zu sein. Dann kam Corona. Bruch. Stillstand. Entsetzen. Der Mensch besann sich. Des Sturms leid sehnte er sich nach einem sicheren Hafen. Nach Beständigkeit. Stabilität. Ruhe.

Was dieses ganze Gefasel mit der Fred-Feldpausch-Gruppe zu tun hat? Na eben das. Das Ristorante Sensi in Locarno-Muralto, die Osteria Nostrana in Ascona und das Grotto Brogginì in Losone sind seit Jahren sichere Werte in einer aus den Fugen geratenen Genusswelt. Der inzwischen 91-jährige Patron Fred Feldpausch blieb seinem Konzept stets treu, liess sich vom wachsenden Druck nach immer ausgefallenerem nicht beirren. Besucht man eines seiner drei Lokale, weiss man, was man bekommt und freut sich darauf. Feldpauschs Rezept heisst Qualität, Freundlichkeit und Kontinuität. Fangen wir in Losone an, beim Grotto Brogginì, das im Windschatten des legendären Monte Verità liegt. Geschäftsführer Celeste Piffero steht hier schon lange seinen Mann und kann auf ein eingespieltes Team zählen. An heissen Sommertagen ist es draussen unter den Schatten



Das Grotto Brogginì in Losone ist für seine Grillhähnchen und Costine bekannt

spendenden, altehrwürdigen Bäumen nicht nur erfrischend kühl, sondern richtig romantisch. Doch auch an regnerischen und kalten Tagen strahlt das Grotto einen ganz besonderen Charme aus. Die heimeligen Innenräume laden zu kulinarisch lustvollen Stunden ein. Das Brogginì überzeugt lukullisch mit seinen über dem Holzfeuer grillierten Poulets vom Spiess, den typischen Tessiner Costine und seinem unverwechselbaren Steinpilzrisotto. Im Herbst lockt es ausserdem mit überaus köstlichen Wildgerichten. Sowohl Einheimische als auch Feriengäste kehren immer wieder gerne ins etwas abgelegene Grotto zurück.

Eine ganz andere Ausgangslage hat die Osteria Nostrana in Ascona. Am Lungolago gelegen, ist sie in den Sommermonaten Nonstop-Trubel gewöhnt. Unaufhörlich

kommen und gehen die Gäste. Dem Team um Geschäftsführer Riccardo Suriano bleibt oft kaum Zeit zum Atmen. Tische decken, bedienen, Tische abräumen. Ortsansässige besuchen die Osteria deshalb oft erst in der Nachsaison, wenn es sich abends ausgestatteten Restaurant. In der Osteria Nostrana wird die mediterrane – allem voran die italienische – Küche richtiggehend zelebriert. Dazu gehören selbstverständlich auch traditionelle Fleischgerichte, ausserlesene Weine sowie hausgemachte Desserts. Feldpauschs jüngstes Kind ist das unweit vom Bahnhof Locarno-Muralto, am

Ufer des Lago Maggiore, gelegene Ristorante Sensi. Nach anfänglichen Schwierigkeiten hat sich das inzwischen elfjährige Lokal bestens etabliert. Geschäftsführer Giuseppe Ielpo kann sich auf langjährige, professionelle Mitarbeiter verlassen, die die Gäste mit Humor und Zuverlässigkeit zu verwöhnen wissen. Wenn sich Muralto Restaurantmeile im Herbst langsam leert, ist das Sensi immer noch gut besetzt. Ob draussen unter den ausladenden Kastanienbäumen oder im geschmackvoll eingerichteten Lokal – hier lässt es sich gut zurücklehnen und geniessen. Die Karte bietet für jeden Geschmack etwas. Vegetarier fühlen sich im Sensi ebenso zuhause wie Fleisch- und Fischliebhaber. Beliebt sind ausserdem die asiatischen Currygerichte, die mit Poulet, Garnelen oder ausschliesslich mit Gemüse und Reis zu haben sind.

Was die Nach-Corona-Zeit bereithält, steht, wie schon anfangs gesagt, noch in den Sternen. Kapitän Feldpausch wird aber wohl auch weiterhin alles daran setzen, seine Gastroflotte auf Kurs zu halten. So wie er es immer getan hat. Ein kulinarischer Fels in der Viren- und Wirtschaftsbrandung. Irgendwie tröstlich.

Grotto Brogginì, Via San Materno 18, Losone, Tel. 091 791 15 67, täglich offen von 09.00 bis 24.00 Uhr (im Winter von Mi bis So, 09.00 bis 23.00 Uhr); Osteria Nostrana, Piazza G. Motta, Ascona, Tel. 091 791 51 58, täglich offen von 09.00 bis 24.00 Uhr (im Winter bis 23.30 Uhr); Ristorante Sensi, Viale Verbano 9, Locarno-Muralto, Tel. 091 743 17 17, täglich offen von 10.00 bis 24.00 Uhr (auch im Winter). **bs**

Sommerliche Angebote verwöhnen Gäste der Villa Sassa



Schön ist es in Lugano eigentlich rund ums Jahr, ganz besonders aber, wenn man zu den Glücklichen gehört, die in einem exklusiven Hotel wie dem "Villa Sassa" logieren, dessen Mitarbeiter nur eine Aufgabe haben: den Gästen das Leben jederzeit so angenehm wie möglich zu gestalten. Konkret geht es hier und heute um diejenigen Erholungssuchenden, die sich im August verwöhnen lassen möchten. Für sie hat besagtes Team diverse Spezialangebote erdacht, um Körper und Geist noch mehr Wohlbefinden angedeihen zu lassen. So serviert das Servicepersonal des Panoramarestaurants unter dem Motto "DOT EAT" nunmehr Gerichte, in welchen die Raffiniertheit höchster Kochkunst mit gesundheitlichen Aspekten verschmelzen. "DOT EAT", lässt man den Gast wissen, "verwendet nur das Beste jedes Nahrungsmittels, kreiert eine Querverbindung zwischen glutenfreien, rohköstlichen und veganen Elementen, aber auch proteinreiche und mediterrane Gerichte". Wer nicht nur die Kreativität der Küchengeister, sondern auch sich selbst entdecken will, könnte in der Wellness-Abteilung "DOT Natural Facial 50", eine Gesichtsbildung mit Hyaluronsäure und Multivitaminserum – gut für die Haut, aufgrund des Preisnachlasses von 25 Prozent auf nunmehr CHF 98.- aber auch fürs Portemonnaie –, versuchen. Einen ebensolchen Rabatt gewährt das Hotel im August auch auf das Angebot "Summer Body 50", eine nährende Wickelbehandlung mit Aloe Vera plus ausgiebiger Hydratationsmassage. Sie ist auf sommerliche CHF 83.- reduziert.

Villa Sassa Hotel, Residence & Spa, Via Tesserete 10, Lugano, Infos: Tel. 091 911 41 11, www.villasassa.ch. **cm**

Kastanienkuchen und Wildbachrauschen

Wenn es mal heimelig zugehen soll im Urlaub und das Ziel Verzascal heißt, könnte die Osteria Vittoria in Lavertezzo eine gute Option sein. Bis zum Wahrzeichen des Tales sind es nur ein paar Schritte: dem "Ponte dei Salti" mit seinen köhn geschwungenen Doppelbögen. Rund um das rosafarbene Gasthaus mit seinen südländischen Lamellenländen scharen sich die hübschen alten Tessinerhäuschen des Ortskerns, erhebt sich die Pfarrkirche, die den vielversprechenden Namen *Santa Maria degli Angeli* – "Heilige Maria der Engel" – trägt. Himmlische Freizeitmöglichkeiten bieten sich auch im Tal: Baden, Wandern, Canyoning, Mountainbiking, Fotografieren. Damit man an diese gut gestärkt herangehen kann, ist die Osteria Vittoria da. Optisch kann sie mit Zwei-Ufer-Blick punkten: einmal auf die Verzasca, einmal auf deren Zufluss, den Wildbach Pincascia. Gegessen wird daher stets mit erfrischendem Wasser- rauschen im Ohr. Für die Freuden am

Gaumen sorgt der Küchenchef mit lokaler und internationaler Küche. Auf der Karte stehen Pizza, Pasta und Risotti, man hat Gäste aber auch schon von Forellen, Ossobucco, Polenta und hausgebackenen Kuchen schwärmen hören (insbesondere von dem aus Kastanien). Es spricht für die Küche, dass die Gerichte je nach Jahreszeit variieren. Eingenommen werden sie entweder im uralten Gastraum oder auf der mit Steintischen und -bänken bestückten Terrasse unter einer begrünten Pergola und alten Bäumen. Der Nachwuchs kann sich derweil auf dem Spielplatz vergnügen. Glücklicherweise, wer nun auch eines der gemütlichen Zimmer gebucht hat und nach dem Essen in der Lage ist, dort oder an der Bar den Abend bei einem Merlot oder Bierchen ausklingen zu lassen – mit dem beglückendem Rauschen der Verzasca im Ohr.

Osteria Vittoria, Via Cantonale, Lavertezzo, Tel. 091 746 1111, osteriavivertezzo.ch. **cm**

Von bitter bis süss: Tessiner Schoggi gibt es auch im Abonnement

Wer an Schokolade denkt, assoziiert damit meist nordalpine Bilder – selten Palmen und süsses Leben. Doch la Dolce Vita hat nicht erst seit Fellinis gleichnamigem Film etwas mit dem Süden zu tun – Gianduja, Cassata und Amaretti lassen grüssen. Aber Schoggi und Tessin? Ma sì! Während des Zweiten Weltkriegs produzierte die 1903 in Dangio, Blenio, gegründete Fabbrica di Cioccolato Cima Norma 1'500 Tonnen (!) der Leckerei und lieferte einen grossen Teil der Schweizer Armeeschokolade. Doch die Geschichte endete nach Naturkatastrophen und Missmanagement bitter: mit einem Konkurs. Vergessen wurden die Tessiner Tafeln in ihren prächtigen Art-Nouveau-Verpackungen aber nie. Im vergangenen Jahr beschloss die Domani Food SA, ein Snack-Startup mit Sitz in Rancate, der Marke wieder Leben einzuhauchen. Ihr Credo: die raffinierten Traditionsrezepte aus Dangio mit heutigen Foodtrends zu verbinden. "Wir sind überzeugt, dass das Tessin das Potenzial hat, eine wichtige Rolle in der Entwicklung neuer Lebens-

mittelmarken zu spielen. Die Kombination von Schweizer Industriekompetenz und Exzellenz mit mediterraner Esskultur positioniert die Region in einer einzigartigen geografischen und wirtschaftlichen Lage, um das Essen der Zukunft herzustellen", gibt das Unternehmen bekannt. Dabei würden "einfache, nachhaltige Zutaten aus sorgfältig ausgewählten Herkunftsländern" verwendet und "in der Schweiz von der Bohne bis zur Tafel verarbeitet". Auch der Vertrieb wurde modernisiert. So sind die Tessiner Süssigkeiten in den Geschmacksrichtungen "Noir aux Amandes et Miel", "Chocolat aux Noisettes", "Blond aux Amandes" und "Blanc aux Fruits Rouges" nicht mehr nur im lokalen Detailhandel käuflich, sondern auch online. Und wer es nach dem Probieren gar nicht mehr lassen kann mit der Cima-Norma-Schoggi, kann sie und andere Snacks ab Ende August abonnieren – Dolce Vita ohne Ende.

Cioccolata Cima Norma, Infos und Erwerb unter www.domanifood.ch. **cm**

Anzeige

LOVE & PEACE

INDIVIDUELL, LEBENDIG UND GANZHEITLICH.

T 091 744 62 72
TERMINE AUF VEREINBARUNG



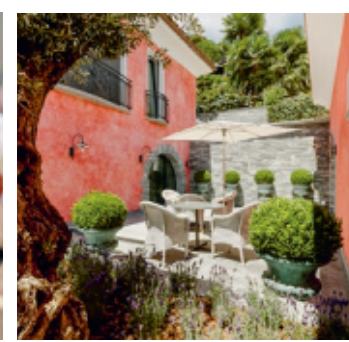
COACHING & MENTORING



MASSAGES & BEAUTY



YOGA, WORKSHOPS & RETREATS



NEW GUEST & THERAPY ROOMS

CHIVA SUN

HOLISTIC HEALING CENTER & SPA
BRIONE S/M

WWW.CHIVASUN.CH
VIA STORTA 74 6645 BRIONE S/MINUSIO