

gastro facts

Businessmagazin

NO. 15 | Frühling 2014

Das Hotel als Kurhaus

Das eine tun, ohne das andere zu lassen.

Ein Hoch auf den Kardy!

Eine Westschweizer Delikatesse wirbt für mehr Aufmerksamkeit.

Lust und Frust mit der Finanzierung

Rezepte mit und ohne Bank.



Weinreise durchs Mendrisiotto

Entdecken Sie eine Region voller Überraschungen,
wo der Weinbau Spitzenergebnisse erreicht.

Inhalt

6



34

82



Bitte einmal wenden!



EINKAUFSGUIDE

Das sommerliche Erfolgsrezept mit
Glace-Kompetenz von «i gelati»

2

Tierwohl ohne Grenzen

Importpoulet-Spezialitäten von Fredag
nach Schweizer Tierschutzgesetz.

6

Einfach, und doch speziell

Preisgekrönte Innenarchitektur in der Zürcher Altstadt

8

EDITORIAL

Wege zum Genuss

INHALT

Inhaltsverzeichnis

HOTELLERIE

China in Weggis zu Gast

Mit einer tollen Idee die Winterflaute überbrücken. 6

Das Hotel als Kurhaus

Das eine tun, ohne das andere zu lassen. 12

Von Feuerleitern und Firewalls

Schutz vor Einbrüchen in Gebäude und IT. 20

Vom Schweizer Rösslwirt am Wolfgangsee

Wie es auch ohne Operettenimage funktioniert. 26

GASTRONOMIE

Weinreise durchs Mendrisiotto

Wo man sich mit Bordeaux misst. 34

Trendiges Frontcooking: wie und warum?

Heisse Expertentipps, damit's klappt. 44

So wirtet man auf dem Jungfraujoch

Wie man auf 3500 m Höhe tagtäglich Hunderte von Touristen verköstigt. 48

Engagement für den Genuss

Bon Appetit mit Josef Zisyadis, Präsident der Schweizer Genusswoche. 56

Rolf Caviezel zum Thema Pacossieren

Eine Maschine für unglaublich intensive Aromen und höchste Effizienz in der Küche. 60

Schwein für Gourmets

Zwei findige Anbieter bringen das Schweinefleisch auf Gourmet-Niveau. 64

Ein Hoch auf den Kardy!

Eine Westschweizer Delikatesse wirbt für mehr Aufmerksamkeit. 70

10 Jahre «gusto»

Am und um den faszinierenden Lehrlings-Kochwettbewerb. 74

BUSINESS-PRAXIS

Zu Besuch im Grächener Schnuppercamp

Wie man Jugendliche für Gastronomie- und Hotellerieberufe begeistert. 82

Das Legionellen-Problem ist weiterhin ein Thema

Wie man die gefährlichen Erreger im Zaum hält. 86

Per Award Gäste gewinnen

Eine Übersicht zwischen Sinn und Geschäftchenmacherei. 90

Lust und Frust mit der Finanzierung

Rezepte mit und ohne Bank. 96

Die Spülküche wird zum Profitcenter

Wie man die Betriebskosten in den Griff bekommt. Am Beispiel Spülmaschine. 104

Beste Laune im Grand Café

Engagement von Innoma an der Swiss Handicap Messe. 106

Impressum

109

Zum Umschlagbild:

Ein Bijou von einem Rebberg: «Colle degli Ulivi» in Coldrerio. Hier wachsen Trauben für den Vinattieri ticinesi «Collivo».



Weinreise durchs Mendrisiotto



Blick vom Tenuta Montalbano auf die
Rebberge der Cantina Sociale Mendrisio.

**«Heute ist das Mendrisiotto ein
Paradies für Leute, die originelle,
charaktervolle Weine zu meist
vernünftigen Preisen suchen.»**

VERLÄSST MAN DEN LUGANERSEE SÜDWÄRTS, IST MAN IN EINER KNAPPEN
VIERTELSTUNDE IN ITALIEN. LINKS UND RECHTS DER AUTOBAHN MAG MAN
NICHT VIEL SEHENSWERTES ENTDECKEN, INDUSTRIE, EINKAUFSZENTREN,
VERKEHRSKNOTEN, ORTSTAFELN NACH MENDRISIO, STABIO ODER
CHIASSO. SO KOMMT KAUM LUST AUF, HIER HALTZUMACHEN, SICH DAS
MENDRISIOTTO NÄHER ANZUSCHAUEN. HÖCHSTE ZEIT, UM ES UNSEREN
LESERN ALS WEIN- UND FREIZEITREGION NÄHER ZU BRINGEN.

Von Peter Wilhelm



Eine wichtige Rolle für den Weinbau des ganzen Tessins spielt die in den Gemeindegebieten von Mendrisio, Coldrerio, Balerna und Castel San Pietro gelegene landwirtschaftliche Schule Mezzana. Die Rebberge hier grenzen nahe an Dörfer und Siedlungen.



Ein Spaziergang durch Viale alle Cantine in Mendrisio lohnt sich sehr, nicht zuletzt wegen den empfehlenswerten Grotti.

Auch mir ging es jahrzehntelang so. Bis mich der Wein in den südlichsten Zipfel der Schweiz brachte. Mit rund 340 ha Anbaufläche steht hier also gut jeder dritte Tessiner Rebstock. «Aber wo?», fragt sich der Durchreisende. Verlässt er endlich die Autobahn, trifft er zuerst auf kleine Rebberge, eingeklemmt in Dörfern, zwischen Gewerbegebäuden. Je mehr er sich den Hängen des Monte San Giorgio und Monte Generoso nähert, desto mehr dominiert die Rebe die Landschaft. Hier findet er auch die malerischen Dörfchen mit dem Unterschied, dass hier unten alles weniger touristisch ist als im restlichen Tessin. Wer das Echte sucht, die Normalität voller Nuancen, der ist hier bestens aufgehoben.

Der Wein hat hier eine lange Tradition, schon die Römer brachten die Rebe ins Tessin. Aber auch hier wütemen im 19. Jahrhundert Reblaus und Mehltau und zwangen viele Winzer zur Auswanderung, vor allem nach Amerika. Einen wesentlichen Beitrag zum Wiederaufleben der Rebe im Tessin leistete der Italiener Alderige Fantuzzi. Er suchte und evaluierte neue Rebsorten und importierte dabei auch Merlotstöcke aus Bordeaux. In den Jahrzehnten bis 1950 schwang sich der Merlot nach und nach zur dominanten Rebsorte auf, nicht zuletzt deshalb, weil es gelang, ihn an das lokale Terroir im Tessin anzupassen. Die heutigen Rebstöcke widerstehen den meisten Krankheiten und machen rund 80 % der Rebfläche im Tessin aus.

Der eigentliche Boom kam aber erst in den Siebziger- und Achtzigerjahren, als Pioniere begannen, die Anbaumenge zu beschränken und neue Anbaumethoden und Verarbeitungstechniken zu entwickeln. Heute ist das Mendrisioto ein Paradies für Leute, die originelle, charaktervolle Weine zu meist vernünftigen Preisen suchen. Ich habe einige Winzer und Weinkellereien besucht, zu denen es meistens auch dies und das zu erzählen gibt. Mit dabei ist natürlich auch die regionale Hotellerie und Gastronomie, das sind wir unseren Lesern schuldig. So beginnen wir jetzt unsere Reise quer durchs Mendrisioto.

«Der Wein hat hier eine lange Tradition, schon die Römer brachten die Rebe ins Tessin.»



Das gemütliche Grotto Pojana hinter Riva San Vitale mit empfehlenswerter Speise- und Weinkarte. www.grottopojana.com

Von mehr oder weniger echten Grotti

Bevor es im Tessin den Kühlschrank gab, nutzte und grub man Felshöhlen, um über das ganze Jahr Lebensmittel bei konstant kühlen Temperaturen zu lagern. Gerade die westlichen Flanken des Monte Generoso sorgen für besonders günstige Verhältnisse. Unter den abgerutschten Felsen strömt Luft hervor. Diese sammelte man sorgfältig und führte sie in die Keller. Sanft bläst sie im Sommer in die Keller und im Winter kehrt sie auf demselben Weg in den Fels zurück. Dank diesen günstigen Voraussetzungen entstanden in Mendrisio entlang der Via alle Cantine Weinkeller auf mehreren Stockwerken (Cantine di Sotto, Cantine di Mezzo und Cantine di Sopra). Oft baute man direkt über den Weinkellern Küchen und Wohnräume, in denen man auch heute noch gerne Gäste bewirtet.

Besichtigen kann man solche Cantine bei einem Besuch der Weinkellereien von Brivio und Valsangiacomo, die am einen und anderen Ende des Viale alle Cantine liegen. Wärmstens empfehlen kann ich einen Bummel durch die kastaniengesäumte Allee, wo man heute auch Grotti findet, in denen man ausgezeichnet isst und trinkt. Zum Beispiel bei Peter und Odette Raith im Antico Grotto Ticino (www.grottoticino.ch). Die Speisekarte ist reich an originellen, authentischen Gerichten und die Weinkarte ermöglicht einen virtuellen Rundgang durch das ganze Mendrisiotto.



Bei guter Sicht ist das Grotto Eremo San Nicolao hoch über Mendrisio besonders zu empfehlen.

«Das beliebte Grotto Eremo San Nicolao lädt zu Polenta mit Ossobuco, Brasato, Fleischvögeln oder Kaninchen ein.»

Ein Grotto völlig anderer Art finden wir mitten in der Felswand, 300 m über Mendrisio. Hier bauten Einsiedler vor rund 600 Jahren ihr Klösterchen. Seit vielen Jahren sind die Mönche weg und das beliebte Grotto Eremo San Nicolao lädt zu Polenta mit Ossobuco, Brasato, Fleischvögeln oder Kaninchen sowie Aufschnittplatte und Käsen ein – also das, was sich der Besucher auf einer Tessiner Menükarte wünscht. Wenn es warm ist, isst man auf der Terrasse, bei kühlerem Wetter im ebenerdigen Gastraum mit altem Klinkerboden. Natürlich bringt einen das Auto hier hinauf, aber die Parkplatzsituation ist prekär. Besser nimmt man von Capolago aus die Zahnradbahn auf den Monte Generoso bis zur Station San Nicolao. Von dort aus gehts gemütlich zum Grotto.



Mit dem Castello Luigi mitten in seinen Rebbergen von Besazio erfüllte sich Luigi Zanini Senior einen Traum.

Vom Winzer, der sich ein Schloss baute

Um die Zanini kommt keiner herum, will er die bedeutendsten Tessiner Weinproduzenten beschreiben. Der aus der Provinz Bergamo stammende Luigi Zanini begann mit seinem eigenen Geschäft zuerst als Importeur italienischer Weine. Noch bis in die Achtzigerjahre war der Tessiner Merlot ein ganz gewöhnlicher Tischwein, den man aus Boccalini trank, die – zum Leid der Weinkenner – auch heute noch als Sinnbild von Tessiner Folklore gelten. Zanini war einer von denen, die mehr aus der Merlot-Traube machen wollten. Sie zog es nach Bordeaux, wo sie lernten, das volle Potenzial dieser Rebsorte zu nutzen.

1985 war es dann so weit: Zanini stellte seinen Merlot Vinattieri vor, der über all die Jahrzehnte seinen ausgezeichneten Ruf bewahren konnte und für den man heute je nach Jahrgang (es gibt ihn auch zwanzigjährig) bis zu 150 Franken hinlegt.

Mit diesem Erfolg und seiner wachsenden Leidenschaft für bordeaux-ähnliche Weine erfüllte er sich auch seinen Wunsch nach einem Schloss, wie man sie rund um die Gironde findet. Ganz einfach war das allerdings nicht. Er fand zwar das nach Süden exponierte Grundstück in Besazio, aber dann begann der Amtsschimmel zu wiehern. Zehn Jahre dauerte es, bis ein schmuckes Schlösschen endlich stand und er hier seinen eigenen Castello Luigi erzeugen konnte.

Um die wahren Dimensionen dieser Liegenschaft zu erkennen, muss man sie von innen gesehen haben. Das war mein Glück, denn Luigi Junior zeigte es mir und stellte mich dort dem Schlossherrn, seinem Vater, vor. Und diese Kellerei unter dem prunkvollen Parterre! Über eine ovale Rampe führt sie fünf Stockwerke fast zwanzig Meter in die Tiefe. Hier entstehen die legendären Rot- und Weissweine, die Zanini nach französischer Art im Schloss vinifiziert, in Barriques lagert und abfüllt.

Besonders stolz ist Zanini darauf, dass hier nichts gepumpt wird. Der ganze Produktionsprozess funktioniert mit Schwerkraft. Erst am Schluss kommt der Kran und hebt die abgefüllten Flaschen aus dem Keller. So entstehen in den 40 Fässern im Schlosskeller Jahr für Jahr rund 12000 Flaschen Castello Luigi, der trotz seines stolzen Preises von 110 Franken für den Jahrgang 2010 (bei Vorbestellung) nur schwer zu ergattern ist. Den Jahrgang 2007 taxierte René Gabriel sogar mit 20 von 20 Punkten. Und wenn man all den zirkulierenden Geschichten glauben darf, stellte er bei Blinddegustationen schon mehrmals den Château Pétrus in den Schatten. Fazit: Ein Luxus, den man sich (ab und zu) leisten kann.

Ins Castello Luigi kommt nicht jeder. Aber man kann in Ligorretto den prächtigen Keller von Vinattieri Ticinesi bewundern. Als Luigi Junior das Licht anknipste, kam ich lange nicht aus dem Staunen heraus. Feierlich wie in einem Mausoleum sind hinter einer Glasscheibe weit über tausend Eichenfässer effektiv arrangiert. Davor hat man die Möglichkeit, die prächtigen Erzeugnisse der Zaninis zu degustieren. Mit 48 ha Rebfläche werden die Weine wie der Vinattieri rot und weiss, Roncaia und Ligorretto erzeugt.

Im Castello Luigi funktioniert die ganze Weinproduktion über Schwerkraft.



Vom Wein, der in die Festung kam

Eine besonders originelle Geschichte gibt es von der ältesten Kellerei des Tessins zu erzählen. Seit der Gründung im Jahr 1831 leitet Uberto Valsangiacomo die Firma Valsangiacomo Vini in sechster Generation.

Er war es auch, der den Wein in die Gotthard-Festung brachte. Und wie das war, schildert er gleich selbst. «2001 luden mich die Organisatoren des Festungsmuseums Forte Airolo zu einer Besichtigung ein. Die 1887 bis 1890 erbaute Festung galt bis in den Ersten Weltkrieg hinein als die modernste Europas und diente vor allem dem Schutz des 1882 fertiggestellten Gotthardtunnels.»

«Ein Oberst Caduff führte mich durch die Festung. Beim Anblick eines hübschen kellerartigen Gewölbes machte ich die eher humorvoll gemeinte Bemerkung, hier könnte man auch gut Wein einkellern und vergass sie sofort wieder. Bis mich ein paar Tage später Caduff anrief und fragte, ob das ernst gemeint gewesen sei, ob ich den Keller vielleicht mieten möchte? Wieso nicht, antwortete ich, und damit begann das Abenteuer Gransegreto.»

«Gransegreto steht ja für «grosses Geheimnis» und auch für den Namen der im Forte in Eichenfässern gekelterten Weine. Aber eigentlich sind es drei Geheimnisse. Die Festung selbst war während Jahrzehnten als geheim klassifiziert. Und der besagte Keller war noch nicht ganz deklassifiziert, als Caduff ihn mir vermietete. Aber das erfuhr er erst später und so entstand das zweite Geheimnis zwischen ihm und uns.» Und das dritte? «Viele Weine gewinnen ja mit der Lagerung in den Bergen. Hier sind wir auf 1300 m ü.M. Im letzten Jahrhundert genossen die Soldaten den sonst ganz normalen, aber im Fort Gotthard Hospiz gelagerten Barbera. Die Güte des Gransegreto hat bestimmt etwas mit dem Luftdruck und der Luft zu tun, aber welche Faktoren sonst noch mitspielen, bleibt das dritte Geheimnis.»

Der Gransegreto rosso (Gransegreto Forte Airolo, Ticino DOC Riserva) ist ein reicher, eleganter Merlot und mit 5000 Flaschen pro Jahr eine gefragte Rarität. Seit dem Jahrgang 2006 gibt es auch den Chardonnay Gransegreto Fondo del Bosco mit 1200 Flaschen pro Jahr.

«Beim Anblick eines hübschen kellerartigen Gewölbes in der Festung Forte Airolo machte ich die eher humorvoll gemeinte Bemerkung, hier könnte man auch gut Wein einkellern.»



DI BENNARDO AG
Morgartenstrasse 5
CH-8004 Zürich
www.dibennardo.ch

Seit 2005 erzeugt Simone Favini (links) seine eigenen Weine und gewann damit schon bald begehrte Auszeichnungen. 2012 gründete er zusammen mit Claudio Widmer die Fawino Sagl. Mit jugendlicher Frische und einem originellen Marketingkonzept bereichern sie das Angebot im Mendrisiotto. Zurzeit produzieren sie zwei Weissweine und vier rote: drei reinsortige Merlots und eine ganz geheime Assemblage, die in französischen Barriques heranreift. Ihre Weine bekommt man in der Deutschschweiz bequem bei Mövenpick. www.fawino.ch



Rund um prächtig gelegene Tenimento dell'Ör der Agriloro SA lagen schon im siebten Jahrhundert die wichtigsten Weinberge im Mendrisiotto. www.agriloro.ch

Vom Banker in Bacchus' Spuren

Will man dem Weinbau im Mendrisiotto gerecht werden, kommt man um einen nicht herum: Meinrad Perler, Inhaber der Agriloro SA. Zum Winzerberuf kam Perler erst nach seiner Karriere als Bankdirektor, Treuhänder und Klinikchef. Und auch dann packte er die Dinge etwas anders an als seine Kollegen rundherum. Perler setzt auf Vielfalt. Auf den acht Hektaren des Tenimento dell'Ör und den zwölf Hektaren des Tenimento la Prella baut er 18 Rebsorten an, die er sortengetrennt keltert. Daraus entstehen Assemblagen wie der Casimiro aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa, Petit Verdot, Gamaret, Tannat, Marselan, Egiodola und Carmenere. Oder Granito aus Chardonnay, Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Grauburgunder. Aber auch grossartige Rebsortenweine wie der vorzügliche Merlot Riserva l'Ör, Pinot Nero, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Bianco, Gewürztraminer, Viognier und Moscato.

Neue Erkenntnisse und Erfahrungen holt sich Perler aus seinen vier ampelografischen Gärten mit rund 600 Rebsorten aus der ganzen Welt. Mit Forschung und Mikrokletterung sucht man hier neue Rebsorten mit Anpassungskapazitäten an unsere Böden und unser Klima. Seit 1994 wurden die Weine von Agriloro mit Auszeichnungen überhäuft, ich versuche schon gar nicht, sie alle aufzuzählen. Perler selbst erhielt 2010 beim Grand Prix Vin Suisse den Titel Schweizer Winzer des Jahres.

Wer den Firmengeist von Perler und Agriloro kennenlernen will, fährt am besten auf die stolze Hügelkuppe bei Arzo, am Fusse des Monte San Giorgio, wo er das Tenimento dell'Ör bewundern kann. Überwältigend ist hier der Blick hinunter in die Ebene und zu den Monte San Giorgio, Generoso und Bisbino, welche das Mendrisiotto einfassen. Schon im siebten Jahrhundert lagen hier die wichtigsten Weinberge im Mendrisiotto und Perler gelang es, dass verfallene Weingut aus dem 18. Jahrhundert zu neuer Blüte zu bringen. Wunderschön durchsetzt sind hier die Rebberge mit Oliven-, Nuss- und verschiedensten Obstbäumen, aus deren Ernte Agriloro hochwertige Spirituosen und Liköre erzeugt. Gärten und Keller hier oben eignen sich bestens dafür, originelle Degustationen mit einfachen Mahlzeiten zu organisieren.



Noch heute ist es für mich schwierig herauszufinden, was ich an Patricia und Giuliano Cormano am meisten mag. Ihre liebenswerte Gastfreundschaft? Aber jetzt zur Sache... Ich kenne drei Merlots von den Cormanos, alle beginnend mit C: Cormano, Carrara und Caronte. Alle drei ausgezeichnet, aber Letzterer ist mein Favorit. Er kommt aus den ältesten Rebbergen und reift 24 Monate in Eichenfässern. Und probieren Sie beim Besuch unbedingt auch ihr Alambriana-Bier und den Formaggio Ubriaco, hergestellt mit Merlot-Trester. www.cormanovini.ch

«Was hier im Mendrisiotto begeistert, ist die Vielseitigkeit.»

Von den liebenswertesten Seiten des Mendrisiottos

Soll man im Mendrisiotto Ferien machen? Vielleicht müsste man die Frage anders stellen: Wer soll hier Ferien machen? Wer es einfach und abgeschieden im Rustico mag, wählt wohl besser eines der Täler nördlich des Monte Ceneri. Was hier im Mendrisiotto begeistert, ist die Vielseitigkeit. Für unsere Leser zählen wohl zuerst die Besuche von Weinkellern und Gaststätten aller Art, die hier ursprüngliche Tessiner Gerichte auftischen. Beim Verdauungsbummel durch einen Weinpfad erfährt man dies und das über den hiesigen Weinbau.

Geradezu eine Berühmtheit ist der ins UNESCO Weltnaturerbe aufgenommene Monte San Giorgio. Eine Besonderheit ist sein Reichtum an wertvollen Fossilien, die man im Museum von Meride besichtigen kann. Zudem locken malerische Dörfer und einzigartige Aussichtspunkte wie Serpiano hoch über dem Luganersee.

Wer hoch hinaus will, nimmt in Capolago die Zahnradbahn und lässt sich auf den 1704 m hohen Monte Generoso hinaufheben, geniesst dort den überwältigenden Rundblick und die Pflanzenvielfalt mit über 800 Arten.

In uralten Felskellern des Monte Generoso reifen diese Weine von Guido Brivio bei konstant kühlen Temperaturen und optimaler Feuchtigkeit heran. Zum Beispiel der reine Merlot Riflessi d'Epoca, der mir in bester Erinnerung bleibt. www.brivio.ch



Die Cantina Sociale Mendrisio ist der grösste Weinproduzent des Tessins. Hier entstehen Spitzenweine mit Schwerpunkt auf der Rebsorte Merlot. Vom hauseigenen Forschungslabor und der engen Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil profitieren die Winzer im ganzen Tessin. Auf dem Bild sehen wir Piercarlo Saglini (technischer Leiter, links) und Remo Tettamanti (Geschäftsführer) vor dem herrlich gelegenen Tenuta Montalbano, mit 20 ha eines der bedeutendsten Schweizer Weingüter. www.cantinamendrisio.ch



Das Conca Bella ist das Restaurant mit den höchsten Auszeichnungen im Mendrisiotto: 1 Stern und 16 Punkte. Hier geniesst man hochstehende mediterrane Küche mit frischen saisonalen Produkten in exklusivem Ambiente. Empfehlenswert ist auch das dazugehörige Hotel mit ruhig gelegenen, komfortablen Zimmern. Auf dem Bild: Inhaberin Ruth Montereale und Chefkoch Andrea Bertarini in der legendären Önothek mit rund 9000 Flaschen und 1250 Etiketten. www.concabella.ch

Ja, und dann natürlich das Shoppen, auf das der moderne Tourist nicht mehr verzichten will. Zum weltweit berühmten Riesenhit entwickelte sich FoxTown in Mendrisio. Als Kontrast bietet sich die äusserst hübsche Altstadt von Mendrisio, wo es etwas weniger luxuriös, aber umso besinnlicher und erholsamer her und zu geht. Ideal gelegen ist das Mendrisiotto auch für eine Tagesreise nach Mailand, am besten mit dem Zug.

Ich genoss nach rund 30 Jahren wieder einmal die einmalige Atmosphäre im Parkhotel von Rovio. Es ist weder luxuriös noch hochmodern, dafür hat es Stil. Das hoch über dem Luganersee auf einer Sonnenterrasse gelegene Dörfchen wird seit dem 18. Jahrhundert von Kur- und Feriengästen besucht und geschätzt. Das Kurhaus und heutige Parkhotel entstand 1904. Hier wohnte der Schriftsteller und Nobelpreisträger Gerhard Hauptmann und genoss wie ich den weiten Blick hinunter auf den See und wandelte im vorgelagerten, heute unter Naturschutz stehenden Park. Zur grossen Freude traf ich auch wieder auf Fabio Sabino, der seit 45 Jahren zusammen mit seiner Frau das Hotel leitet und – heute auch mit seiner Tochter – für die familiäre Atmosphäre sorgt.

Die wirklich neue Entdeckung liegt in Sagno im Valle di Muggio, direkt an der Grenze zu Italien. Hier setzte sich 1994 die neu gegründete Genossenschaft Ul Furmighin das Ziel, Dorfladen und Osteria neues Leben einzuhauchen. Wer hier etwas reservieren will, telefoniert am besten mit Anna Biffi, die perfekt Deutsch spricht. Sie führt das Restaurant und die einfachen, aber gemütlichen Familienunterkünfte und -wohnungen im Haus.

Seit bald zwei Jahren dabei ist auch Annas Sohn Andrea als Koch. Um sein Handwerk zu erlernen, bereiste er die halbe Welt, kochte in London und auf einem Kreuzfahrtschiff. Was er uns auf den Tisch setzte, war spektakulär, nicht um jeden Preis modern, sondern auf traditioneller Basis mit frischen, originellen Ideen angereichert. Der Sprung hinauf ins Furmighin ist ein Muss, wenn man eine der schönsten Seiten des Mendrisiotts kennenlernen will. Hier fühlt man sich rundum wohl, weil hier alles zusammenpasst. ■



Im FoxTown in Mendrisio finden smarte Shopper das Outlet-Angebot von rund 160 Weltmarken. Bild: FoxTown www.foxtown.ch



Wer hoch hinaus will, nimmt in Capolago die Zahnradbahn und lässt sich auf den 1704 m hohen Monte Generoso hinaufhieven, geniesst dort den überwältigenden Rundblick und die Pflanzenvielfalt mit über 800 Sorten.
Bild: Mendrisiotto Turismo



Total überzeugen konnte der junge Koch Andrea Poggi in der Osteria Ul Furmighin in Sagno im Valle di Muggio. furmighin.valledimuggio.ch



Fast versteckt ist das Val Mara hinter Rovio am Fusse des Monte Generoso.
Bild: Mendrisiotto Turismo



Der zum Parkhotel Rovio gehörende Park steht heute unter Naturschutz.
www.parkhotelrovio.ch

Cantine Aperte®

*Tage der offenen Weinkeller
Journées des Caves Ouvertes*

24-25 maggio 2014
Canton Ticino Liguria Lombardia
Apertura dalle 10.00 alle 18.00

www.ticinowine.ch



 **ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese



Svizzera. Naturalmente.
Bare con moderazioni, gustare a fondo

