

BY MARION MICHELS

NR. 5 / 20
SFR. 12.- / € 10

LaTavola

AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

DECO

TABLE TALK

GÄSTE & FESTE

SIMPLY THE BEST

REISEN

IL NUOVO TICINO

SÜSSE VERSUCHUNG

NOBLESSE OBLIGE

GEWINNEN SIE

EIN WEEKEND FÜR 2 PERSONEN IN EINER

JUNIOR SUITE IM ★★★S MÖVENPICK HOTEL HAMBURG





À LA MINUTE

Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesanscheiben
mit Rezept **06**

KÜCHENNOTIZEN

Zuckersüsse Zungenküsse: Macarons **10**
Must-haves: Raffel, Zestensneider & Sparschäler **17**
Rote Haut und weisses Herz: Der Rote Reis **20**
So rosig ist dein Mäntelchen: Pistazien **22**

KOLUMNE

Heute bleiben wir drinnen **12**

KINDERLEICHT

Kids Welcome: Bordtagebuch der MS Columbus 2 **14**

BÜCHER

Ferienfeeling: Benvenuti in Ticino **18**
Neuerscheinung Scapa - Vin Wein Vino:
Special Edition für La Tavola-Leser **19**

LA TAVOLA-VIP-CLUB

- Macarons-Backset, mit Clubgeschenk
- IKON-Messerset 9600, mit 15%VIP-Club-Rabatt **23**

SÜSSE VERSUCHUNG

Birnen: Noblesse Oblige, mit Rezepten **24**

LESERANGEBOTE

Mövenpick Wein, exklusiv für La Tavola **36**
Tessiner Weine von Adriano Kaufmann **69**
Vorschau: Entdecken Sie exklusiv die Schätze Vietnams
und Kambodschas mit tourasia und La Tavola **114**

PUBLIREPORTAGE

Acqua Panna: The Tuscan Taste of Harmony
mit Gewinnspiel **38**

Frauen mit Freude an Tisch- und Esskultur.



La Tavola ist der offizielle Medienpartner
der Gastrosophinnen Schweiz.



Il nuovo TICINO

Keine Angst, die Sonnenstube der Schweiz hat sich nicht neu erfinden. Das Tessin besticht nach wie vor durch seine pittoresken Gassen, belebten Piazze, lieblichen Täler und wildromantischen Gewässer. Aber Neues zu entdecken gibt es hier allemal! Wir waren für Sie auf einer kulinarischen Entdeckungsreise vom Valle di Blenio bis hinunter nach Chiasso und hinüber an den Lago Maggiore. Die Kreativität und Innovationskraft unserer Gastgeber hat uns begeistert.

RISTORANTE/ALBERGO CONCA BELLA | VACALLO

RISTORANTE OROLOGIO | LUGANO

RISTORANTE BOTTEGONE DEL VINO | LUGANO

QUISIGUSTA | CURIO

BOUTIQUE HOTEL LA RINASCENTE | LOCARNO

OSTERIA BORGHESE | LOCARNO

RISTORANTE AERODROMO DA NANI | ASCONA

GROTTINO TICINESE | LOSONE

RISTORANTE T₃E TERRE | PONTE BROLLA

RISTORANTE/ALBERGO TENTAZIONI | CAVIGLIANO

CASA MARTINELLI | MAGGIA

GROTTO SPRÜCH | LUDIANO

Landemanövern erholt. Das heutige Ristorante da Nani war früher Flughafengebäude und Restaurant des Aerodromo von Ascona. Seit Anfang dieses Jahres hat das aus Portugal stammende Wirtepaar Camita und Hernani Fernandez die Leitung des wiedereröffneten Lokals übernommen. Berühmt ist das Aerodromo schon seit Jahren für seine Spezialitäten vom Grill. Diese Tradition halten Camita und Hernani aufrecht. Die Glut für den Grill wird allerdings nicht mit Holzkohle erzeugt, sondern mit getrocknetem Buchenholz.

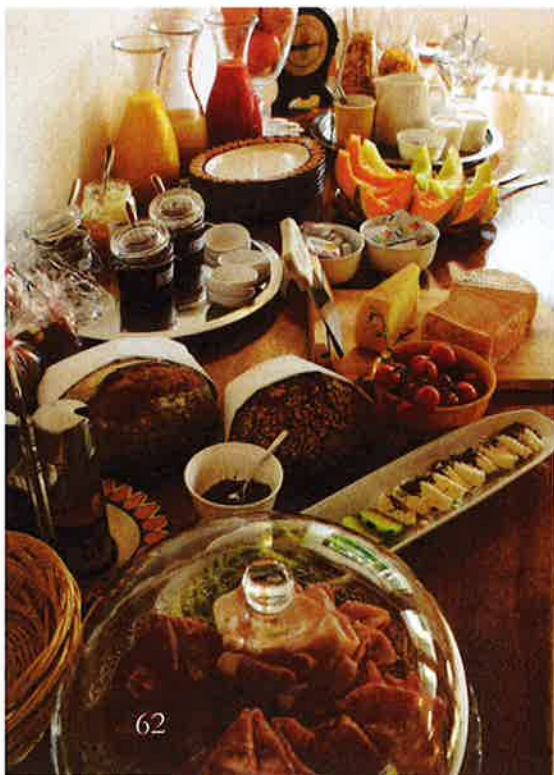
Scampi, Hähnchen, Lamm und zartestes Beef erhalten dank Hernanis raffinierten Zubereitungsmethoden ein unvergleichlich gutes Aroma und zergehen auf der Zunge.

Grottino Ticinese – echte Tessiner Küche

Es ist bereits gegen 15 Uhr, als wir im Grottino Ticinese eintreffen und für die meisten Gäste ist die wohl verdiente Mittagspause schon wieder vorbei. An einem Tisch sitzen je-



Case Martinelli: Monika Gmür liebt es, den Tag zusammen mit ihren Gästen bei einem guten Glas Wein ausklingen zu lassen. Das Speisezimmer glich vor dem Umbau einer Grümpelkammer. Bei der Renovation kam ein wunderschönes Fresko mit Madonna und Kind zum Vorschein. Architekt Luigi Snozzi verstand es, den topmodernen neuen Zimmertrakt harmonisch mit dem historischen Tessinerhaus zu verbinden.





doch noch einige gut gelaunte Herren, die sich angeregt unterhalten. Es ist der Montagsclub von Losone, zu dem auch der bekannte und charismatische Winzer Angelo Delea gehört. Natürlich stehen seine Weine auch hier auf der Karte, harmonisieren sie doch aufs Beste mit den typischen Tessiner Köstlichkeiten, die hier serviert werden. Fasziniert blättere ich in der Speisekarte, denn sie ist im Tessiner Dialekt verfasst. Zum Glück gibt es auch eine deutsche Übersetzung. Wie hätte ich sonst herausfinden sollen, dass «I nos fasöö in ümid coi scigol» «unsere weissen Bohnen mit Tomatensauce und Zwiebeln» sind? Sandra und Claudio Zanoli sind leidenschaftliche, herzliche Gastgeber, die sich bemühen, im Grottino Ticinese alte Traditionen zu bewahren und Gerichte, die längst aus den Speisekarten der Grotti verschwunden sind, wieder aufleben zu lassen.

Ristorante t3e terre – wo Genuss und Leidenschaft aufeinandertreffen

Wer sich auf den Weg ins wildromantische Centovalli oder Maggiatal macht, kommt in Ponte Brolla vorbei und muss sich spätestens hier entscheiden, in welches Tal er abbiegen will. Oder er bleibt und hat wiederum eine Entscheidung zu treffen, denn Ponte Brolla hat sich zu einem kulinarischen Hotspot entwickelt. Gleich mehrere ausgezeichnete Restaurants sind hier zu finden, wobei jedes seine Eigenheiten pflegt und mit ungeahnten Spezialitäten überrascht. Wir waren zu Besuch bei Loredana und Marco Meneganti. Sie haben 2010 das t3e terre, welches vollständig umgebaut und neu gestaltet wurde, übernommen. Dem Restaurant angeschlossen ist ein kleines Hotel de Charme mit fünf Gästezimmern. Das Restaurant ist von einer grossen von Reben

überwachsenen Terrasse umgeben. Wir setzen uns an einen der langen Tische aus Tessiner Granit und freuen uns auf Marcos traumhaft gute, hausgemachte Tortelloni. Die Portionen sind sehr grosszügig bemessen und wir wären eigentlich satt. Aber wir dürfen nicht gehen, bevor wir auch noch die butterzarten, im Ofen geschmorten Kalbsbacken probiert haben – ein Gedicht! Auf unserer nächsten Reise in das Tessin werden wir sicher nach Ponte Brolla zurückkehren.

Ristorante Tentazioni – die hohe Kunst der kulinarischen Verführung

Schon der vielversprechende Name «Tentazioni» – zu Deutsch Versuchungen – lässt erahnen, dass ein Abend bei Elvira und Matthias Althof Solér mit vielen kulinarischen Höhepunkten gekrönt sein wird. Nicht umsonst wurde ihre hervorragende Küche mit 15 Gault-Millau-Punkten belohnt. Ihre Leidenschaft für das Kochen verdeutlichten Elvira und Matthias Althof Solér mit ihren vielfältigen Gerichten, die zugleich aromenreich, regional, saisonal, kreativ und immer marktfrisch sind. Matthias stammt aus Nordrhein-Westfalen, Elvira aus dem Bündnerland. Die beiden sind ein perfektes Gespann. Während Matthias sich um die Vor- und Hauptspeisen kümmert, zaubert Elvira, die ausgebildete Konditormeisterin ist, herrliche Dessertkreationen auf den Tisch. Matthias Althof gehört nicht zu den Köchen, die sich hinter ihren Töpfen verstecken. Er pflegt einen herzlichen Umgang mit den Gästen und begrüsst sie immer persönlich. Sein Namensgedächtnis sei leider nicht sehr gut, meint er. Aber er kann sich genau erinnern, wenn ein Gast zum Beispiel eine Allergie gegen Essig hat, was er dann selbstverständlich bei der Zubereitung der bestellten Gerichte berücksichtigt. Wir



Grotto Sprüch: Im Grotto Sprüch fühlt sich nicht nur der Mensch, sondern auch die Katze sichtlich wohl. Die Gaststube wurde in einen riesigen Fels, der im 14. Jahrhundert ins Tal herunterdonnerte, hineingeschlagen.



dürfen einen Blick in die Küche werfen und können kaum glauben, wie klein sie ist. Matthias streckt mir einen Löffel hin und sagt: «Probier mal. Das ist Gorgonzola-Eis. Das werde ich heute Abend zusammen mit Melone als Amuse-Bouche servieren.» Wenn immer möglich arbeitet Matthias mit lokalen Produzenten zusammen. Der Ziegenkäse kommt aus dem Onsernonetal, das Rindfleisch aus einer Metzgerei aus Intragna. Und dann sind da noch die netten Nachbarn, die ihn mit 40 kg frisch gepflückten Kirschen überraschen. Was er wohl daraus zaubern wird?

Casa Martinelli – überraschend und verzaubernd

Das Tessin zeigt sich im Maggiatal von seiner wildesten Seite. Flüsse graben tiefe Schluchten in die Ausläufer majestätischer Berge und bilden Täler, die dank ihrer ursprünglichen Wiesen und Wälder spannender kaum sein könnten. Spannend ist auch die Geschichte von Monika Gmür und ihrer Casa Martinelli. «Ich hatte einen Traum – ein Albergò im Tessin. Heute habe ich die Casa Martinelli – ein traumhaftes Albergò im Tessin» sagt sie sichtlich bewegt. Sie kann es selbst noch nicht so richtig glauben, dass ihre Vision nun Realität geworden ist. Der Weg vom zerfallenen fast 350-jährigen Bürgerhaus zum einzigartigen Albergò war lang, oft holprig und ist mit vielen Geschichten gepflastert. Vom Kauf des Anwesens bis zur Eröffnung des Hotels hat es beinahe 4 Jahre gedauert. «Es brauchte viel Mut und Phantasie, um dieses Projekt in Angriff zu nehmen.» Monika zeigt uns Bilder des halb zerfallenen Hauses.



Kaum zu glauben, was heute daraus entstanden ist. Der bekannte Tessiner Architekt Luigi Snozzi hat es verstanden, die alten Tessiner Gemäuer mit einem topmodernen Anbau aus Beton zu kombinieren und harmonisch in die Umgebung einzufügen. Im alten Haus wurde so viel wie nötig und so wenig wie möglich verändert. Längst vergessen gegangenes kam zum Vorschein, wie zum Beispiel ein altes Fresko und aus alten Dachbalken liess Monika Tische für den Speisesaal und die Zimmer fertigen. Heute sind im alten Herrenhaus die Réception, der Speisesaal, ein Lesezimmer und zwei Einzelzimmer untergebracht. Der ehemalige Pferdestall ist heute ein stimmungsvoll eingerichteter Weinkeller und Partyraum zugleich. Die Weine und andere Getränke sind mit Preisschildern versehen, passende Gläser stehen bereit. So kann sich jeder eine Flasche schnappen und auf der eigenen Terrasse oder an einem der vielen lauschigen Plätzchen rund ums Haus geniessen. Im Gegensatz zum gemütlichen Herrenhaus strahlt der topmoderne Anbau eine strenge Schönheit aus. Hier gibt es 8 grosszügige Doppelzimmer, alle mit Balkon oder Aussensitzplatz. Die Einrichtung ist schlicht aber zweckmässig. Sehr schön ist der geölte Eichenboden, originell das Lavabo aus Vulkangestein. Ein Highlight ist das von Monika persönlich zubereitete Frühstücksbuffet. Beim Gedanken daran, fällt es nicht schwer, morgens aus den Federn zu springen. Frisches Brot vom Dorfbäcker, selbstgemachtes Birchermüesli, Ziegenkäse, Joghurt aus Schafmilch, Wurst und Früchte. Alle Produkte stammen von Produzenten der Region. Ein herrlicher Start in einen neuen erlebnisreichen Tag! Danke Monika, dass du deinen Traum hast Wirklichkeit werden lassen.

Grotto Sprüch – bodenständig und authentisch

Wer ins Grotto Sprüch kommt, wird kaum mehr erkennen, dass es dieses Lokal nur dank eines Bergsturzes gibt. Im 14. Jahrhundert donnerte ein gewaltiger Fels zu Tal und blieb oberhalb der Ortschaft Ludiano im Bleniotal liegen. «Sprüch» bedeutet denn auch «Unterschlupf unter einem Fels». Im Grotto von Milena und Oliviero Rusconi ist alles hausgemacht und einheimisch. «Tutto nostrano», betont Milena. Vier Stunden schmort der Rindsbraten in Rotwein und Pilzen, bis er ist, wie er sein soll: dunkel, zart und kräftig. Dazu gibt es Saisongemüse und ihre vielgerühmten «Gnocchi fatti in casa».



14.90

**Merlot Ticino DOC
Selezione d'ottobre, 75 cl**

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in Ihrer Coop Verkaufsstelle und unter www.coopathome.ch

Für Weingenuss aus dem Tessin.

Dieser Tessiner Merlot besticht durch sein Rubinrot. In seinem Bouquet entfalten sich reife Beerenaromen. Im Gaumen präsentiert er sich angenehm würzig, mittelkräftig und rund. Im Abgang macht sich eine feine Herbe bemerkbar. Ein schöner Rotwein, der besonders gut zu Charcuterie, Käsespeisen, Pastagerichten und Risotto passt.

Für jeden Anlass den passenden Wein.

coop

Für mich und dich.