

ZWISCHEN ALPEN UND DOLCE VITA

Die direkte Seelage
macht das hübsche
Ascona zu einem
wahren Paradies.



Palmen, Kastanienhaine und tiefblaue Seen: Im Tessin zeigt sich die Schweiz von ihrer mediterranen Seite. Zwischen Lago Maggiore und Luganersee befindet sich ein wahres Paradies für Feinschmecker. Ein kulinarischer Streifzug durch die Sonnenstube der Schweiz.

TEXT DOMINIK VOMBACH

Kaum irgendwo in der Schweiz macht sich Ferienstimmung so schnell breit wie im Tessin. Der südlichste Kanton des Landes liegt südlich des Alpenhauptkamms – mit allem, was das bedeutet: üppige Vegetation, mildes Klima, Palmen, die hier nicht als Dekoration stehen, sondern einfach selbstverständlich wachsen. Zwischen Kastanienhainen, Rebhängen und steilen Bergrücken entfaltet sich eine Landschaft, die eher an den Norden Italiens erinnert als an die Schweiz.

Und dann sind da die Seen. Der Lago Maggiore im Norden ist ein Grenzgewässer im besten Sinn: rund 80 Prozent seiner Fläche liegen in Italien und mit einer maximalen Tiefe von 372 Metern ist er der tiefste See der Schweiz. Weiter südlich öffnet sich der Luganersee, lateinisch Ceresio, «der Gehörnte». Fjordähnlich verzweigt er sich zwischen steilen Hängen, kleinen Buchten und Dörfern, die sich dicht an die Ufer schmiegen. Hier kippt die Landschaft

Das 5-Sterne-Haus «Giardino Ascona» liegt am Lago Maggiore im Tessin, umgeben von mediterranen Gärten.

ständig zwischen alpiner Strenge und mediterraner Leichtigkeit.

VOM GARTEN AUF DEN TELLER

Die Tessiner Küche hat nie viel Aufhebens um sich gemacht. Polenta, Risotto, Minestra – mehr brauchte es eigentlich nicht. Doch rund um die Seen hat sich in den vergangenen Jahren eine Gourmetszene entwickelt, die weit über die Region hinaus strahlt. Ein Paradebeispiel ist Terreni alla Maggia bei Ascona. Auf rund 150 Hektaren entstehen hier Risotto-Reis, Polenta, Pasta aus Tessiner Hartweizen und Wein – alles aus einem einzigen geschlossenen Kreislauf.

Diese Produkte bilden die Grundlage für vieles, was nur wenige Kilometer weiter auf den Tellern landet. Im Gourmetrestaurant «Locanda Barbarossa» des benachbarten «Castello del Sole» interpretiert Küchenchef Mattias Roock diese Zutaten im Menü «Sapori del Nostro Orto». Was morgens geerntet wird, ist abends Teil eines präzi-

se komponierten Menüs. Farm to Table ist hier kein Konzept, sondern Alltag, der still funktioniert. Ascona besitzt eine hohe Dichte an Spitzenberieben. Im «La Brezza» des «Hotel Eden Roc» – direkt am Seeufer mit Privatstrand, Yachthafen und weitem Blick über den Lago Maggiore – verbindet Marco Campanella Tessiner Produkte mit mediterraner Leichtigkeit und überraschender Finesse. Das «Ecco Restaurant» im «Giardino Ascona» wiederum zählt seit Jahren zu den konstanten Spitzenadressen des Kantons. Seit Frühjahr 2025 prägt Reto Brändli die Küche und erhielt gleich im ersten Jahr zwei Sterne. Zuvor war er im Berliner «Lorenz Adlon Esszimmer» tätig.

Nur wenige Kilometer entfernt liegt Locarno – bekannt für sein Filmfestival, das seit 1946 jeden August während elf Tagen die Stadt zur Welthauptstadt des Autorenfilms macht und dessen Herzstück die Piazza Grande mit einer der grössten Open-Air-Leinwände Europas ist. Den Rest des Jahres gehört der Platz dem Alltag – und dem Essen. In den Grottos und Osterien rund um die Altstadt steht auf den Tischen, was das Tessin seit Generationen ausmacht: hausgemachte Pasta, Risotto, lokaler Wein. Etwas weiter südlich, in Montagnola über Lugano, verbrachte Hermann Hesse von 1919 bis zu seinem Tod 1962 die letzten

Der Luganersee verbindet die idyllische Ruhe historischer Fischerdörfer wie Gandria (links) perfekt mit dem mondänen Flair Luganos (Kreis).





MEDITERRANES FEELING IN DER ALPINEN SCHWEIZ: DIE SEEN IM TESSIN VERZÜCKEN MIT PUREM GENUSS UND DOLCE VITA.

2024 von Falstaff zur «Kollektion des Jahres» gewählt wurde, überrascht in der Szene kaum. Wer länger bleiben möchte, kann direkt vor Ort wohnen: Im Obergeschoss des historischen Hauses befindet sich eine Ferienwohnung mit zwei Schlafzimmern, alten Kastanienholzdecken und einer Sonnenterrasse über den Dächern von Astano. Zu den weiteren verlässlichen Spitzenwinzern des Kantons gehören Vinattieri, Kopp von der Crone Visini, Sacha Pelossi und Gialdi – Namen, die bei den Falstaff Trophys regelmässig Höchstnoten abräumen.

LUGANO: WELTSTADT AM SEE

Lugano ist das urbane Herz des Tessins: international, elegant und gleichzeitig erstaunlich gelassen. In der Altstadt liegt mit Gabbiani eines der renommiertesten Delikatessengeschäfte der Schweiz. Zwischen Salumi, Käse und Tessiner Spezialitäten zeigt sich hier besonders deutlich, wie stark die Region kulturell und kulinarisch mit Norditalien verflochten ist. Direkt an der Seepromenade verbindet das «I Due Sud» im «Splendide Royal» diese Nähe zur italienischen Küche mit der Produktwelt der Südschweiz. Küchenchef Domenico Ruberto schlägt darin eine Brücke zwischen Kalabrien und dem Tessin, ohne die Eigenständigkeit der Region aus dem Blick zu verlieren. Begleitet wird das Ganze von einer Weinkarte, die Tessiner Gewächse bewusst ins Zentrum stellt. Das Belle-Époque-Hotel bietet für dieses Erlebnis die perfekte Kulisse.

Etwas ruhiger und ursprünglicher zeigt sich Morcote am südlichen Ende des Luganersees. Weinberge ziehen sich über die Hänge bis zu einer mittelalterlichen Burg-Ruine, während unten das Wasser zwischen Zypressen und alten Steinhäusern glitzert. Im «Relais Castello di Morcote» mit seinen zwölf individuell gestalteten Zimmern und dem Restaurant «La Sorgente» ist die Rechnung denkbar einfach: Die Reben vor der Tür, der See zu Füßen – mehr braucht man hier eigentlich nicht.

43 Jahre seines Lebens. In der Casa Camuzi entstanden Werke wie «Siddhartha» und «Narziss und Goldmund»; heute befindet sich dort das einzige Hermann-Hesse-Museum der Schweiz.

MERLOT-PARADIES

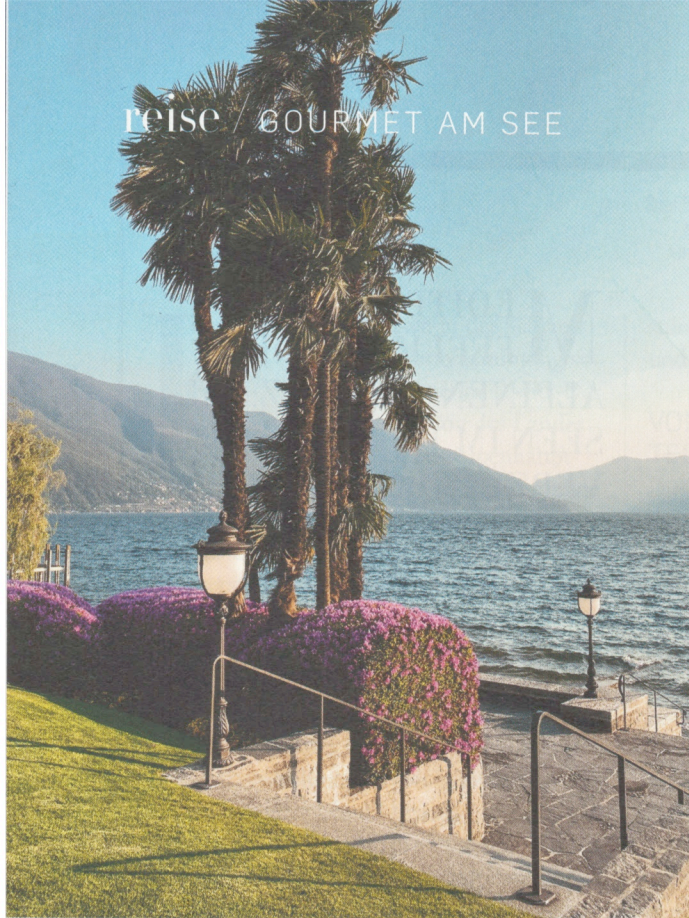
Dass rund 80 Prozent der Tessiner Rebfläche mit Merlot bestockt sind, geht auf eine Krise zurück: Ende des 19. Jahrhunderts verwüstete die Reblaus grosse Teile des heimischen Weinbaus. Der aus Bordeaux stammende Merlot wurde zur Rettung und ist seither das Gesicht des Tessiner Weinbaus. Wie vielfäl-

tig diese Rebsorte heute interpretiert wird, zeigt die **Cantina Blass** im Malcantone-Dorf Astano. Alex und Gabriela Blass übernahmen 2019 das historische Weingut Weingartner mit dem klosterähnlichen Convento Vecchio aus dem 17. Jahrhundert und entwickelten daraus einen Betrieb mit klarer, eigenständiger Handschrift. Die Weine reifen in Amphoren und Barriques, wirken frischer, heller, präziser und zeigen eine moderne Seite des Tessins, die in den letzten Jahren zunehmend an Profil gewonnen hat. Dass die Cantina



Morcote am Luganersee. Hier befindet sich auch das Luxushotel «Castello di Morcote», in dem lokal inspirierte Speisen serviert werden.





Links die herrlich dramatische Promenade des Hotels «Eden Roc». Oben die «Locanda Barbarossa» im Hotel «Castello del Sole». Beide befinden sich in Ascona und gehören zu besten Adressen in der Schweiz.

HOTELS

CASTELLO DEL SOLE *****

Das exklusive Fünf-Sterne-Superior-Resort liegt auf einer Landzunge zwischen Ascona und Locarno und umfasst 140 Hektar. Es gehört zu den schönsten Hotels des Tessins. Ein Ort der Ruhe, der Entspannung und des Genusses.
Via Muraccio 142, 6612 Ascona
T: +41 91 7910202, castelldelsole.com

GIARDINO ASCONA *****

Modernes, 5-Sterne-Designhotel mit wunderschönen Gärten.
Seestrasse 457, 8038 Zürich
T: +41 800 333 313, giardinohotels.ch

SWISS DIAMOND HOTEL *****

Romantisches, elegantes Fünf-Sterne-Hotel mit direktem Blick auf das Ufer des Sees; mit Venus Wellness Center.
Riva Lago Olivella, 6921 Lugano
T: +41 91 735 00 00, swissdiamondhotel.com

HOTEL EDEN ROC *****

Das Fünf-Sterne-Haus, direkt am See ist der Sehnsuchtsort für alle Gourmets. Nicht weniger als drei bepunktete Restaurants finden sich hier. Genuss für den Gaumen und die Seele.
Via Albarelle 16, 6612 Ascona
T: +41 91 785 71 71, edenroc.ch

HOTEL SPLENDIDE ROYAL *****

Luxushotel mit klassischer Einrichtung und jedem Komfort an der Seepromenade.
Riva Antonio Caccia 7, 6900 Lugano
T: +41 91 985 77 11, splendide.ch

RELAIS CASTELLO DI MORCOTE

Charmantes, intimes Boutique-Hotel mit 12 individuell gestalteten Zimmern.
Portich da Sura 18, 6921 Vico Morcote
T: +41 91 980 22 52, relaiscastellodimorcote.ch

VILLA CASTAGNOLA *****

An ruhiger Lage am Stadtrand gelegen, mit Blick über den See.
Viale Castagnola 31, 6900 Lugano
T: +41 91 973 25 55, villacastagnola.com

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO *****

Die ehemals kaiserliche Residenz mit modernem Zubau besticht durch mediterranes Stilgefühl und opulente Suiten.
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
T: +41 91 985 88 55
leopoldohotel.com

RESTAURANTS

ECCO ASCONA

Das «Ecco Restaurant» im «Giardino Ascona» zählt seit Jahren zu den konstanten Spitzenadressen des Kantons. Seit Frühjahr 2025 führt Reto Brändli die Küche und wurde direkt mit zwei Michelin-Sternen gekürt.



Edel: Die Bar im schmucken «Castello del Sole» in Ascona.

Via del Segnale 10, 6612 Ascona
T: +41 91 785 88 88, giardinohotels.ch

LA BREZZA

Küchenchef Marco Campanella zeigt, wie gehobene Gorumetküche heute geht. Sein Handwerk hat er bei den besten Köchen der Schweiz gelernt und kreiert heute im La Brezza herausragende Gerichte, die mit Leichtigkeit, Frische, Kreativität und höchstem Handwerk begeistern.
Via Albarelle 16, 6612 Ascona
T: +41 91 785 71 71, tschuggencollection.ch

LOCANDA BARBAROSSA

In der Locanda Barbarossa erlebt man eine einzigartige Verbindung aus mediterraner Leichtigkeit und Eleganz der klassischen französischen Küche. Der viel bereiste Chefkoch Mattias Rook fügt dem Gourmeterlebnis der Extraklasse eine Prise geschmackliches Abenteuer hinzu.
Via Muraccio 142, 6612 Ascona
T: +41 91 791 02 02, castelldelsole.com

ARTÉ AL LAGO

Das Restaurant Galerie Arté al Lago ist das Aushängeschild des Grand Hotel Villa Castagnola. Das einzigartige Restaurant in einer Kunstgalerie mit Blick auf die Gewässer des Lago di Ceresio bietet nicht nur beste Gourmetküche, sondern auch eine atemberaubende Aussicht.
Piazza Emilio Bossi 7, 6900 Lugano
T: +41 91 973 48 00, villacastagnola.com

I DUE SUD

Dieses Juwel der Haute Cuisine hat die Herzen anspruchsvoller Geniesser erobert. Die Philosophie des Restaurants basiert auf einem Konzept der Begegnung der Aromen Südtaliens mit denen des Tessins und basiert auf der Geschichte des Küchenchefs Domenico Ruberto.
Hotel Splendide Royal, Riva Antonio Caccia 7, 6900 Lugano
T: +41 91 985 77 11, robertonaldcollection.com