

Süddeutsche Zeitung

4 1 0 9 spielen

4.2011

Hin und weg

Die schönsten Reiseziele
unter südlicher Sonne

In und Out

Unsere Auf- und
Absteiger der Saison

Tipps und Tricks

Wie man schwungvoll
über den Winter kommt

Gesehen und gekauft

Neuheiten, die Golfspieler
glücklich machen



Risotto, Pollo und Merlot

Kulinarischer Golfausflug.
Folge 14: Tessin

Das Tessin oder il Ticino, wie der Kanton in der vierten Landessprache der Schweiz auch heißt, liegt auf der Alpensüdseite. Diese, das wissen wir nicht erst seit Kachelmann, wird von der Sonne weit mehr verwöhnt als die Nordseite. Das führte schon im vergangenen Jahrhundert zu deutschen Kolonien an den Hügeln um Ascona und Lugano. Golfer finden auf Schweizer Seite drei schöne Plätze, hinter der italienischen Grenze weitere zehn. Sie alle sind in einer Autostunde zu erreichen – je nach Ausgangsort.

VON CHRISTIAN WENGER





Tessin, ein Traum (von unten im Uhrzeigersinn): Golf Club Patriziale in Ascona, mediterranes Flair am Lago Maggiore, erlesene Küche und Maroni, alte Stadtmauer und Rebberge am Fuße des Castelgrande (Weltkulturerbe der Unesco) in Bellinzona

Sie träumten vom aufgeklärten Leben fern jeglicher Bürgerlichkeit. Sie gründeten eine Naturistenkolonie und experimentierten mit neuen Lebensformen. Es waren Anarchisten, Esoteriker und Nonkonformisten, die sich um 1900 auf dem Hügel hoch über Ascona versammelten. Die Vorläufer der Hippies kamen aus der ganzen Welt, um Gleichgesinnte auf dem Monte Verità zu treffen, den ein ebenso freidenkender belgischer Bankier gekauft, als Berg der Wahrheit zum mystischen Mittelpunkt Europas erklärt und der Bewegung zur Verfügung gestellt hatte.

Auch aus dieser Utopie ist nichts geworden. Der Hügel hat zwar seinen Namen behalten, gehört heute dem Kanton Tessin, und die meist deutschsprachigen Besitzer der zahlreichen neuen Villen an Hügeln und Seen haben das Geld für ihre luftigen Schlösser und Zweitwohnungen nicht im Schlaf verdient. Auch der große Park mit dem Hotel im Bauhausstil ist geblieben, und das Restaurant mit Ausblick empfängt weiterhin Gäste – ohne zu verraten, ob die vegetarische Küche eine Referenz an die magische Vergangenheit des Ortes ist.

Die Einfahrt ins Tessin wird bewacht von Bellinzonas Burgen. Als der Lago Maggiore in den Zeiten des Wirtschaftswunders eine Art deutsches Urlaubs-Pflichtziel auf der Alpensüdseite war, führte der Weg noch in unzähligen Kurven über den Gotthardpass. Bellinzona ist zwar die Hauptstadt des Kantons, nicht das dreimal größere Lugano, aber von geringer Ausstrahlung – Autobahn und Bahnlinie in den Süden rauschen am Ort vorbei. Dafür ist der Mercato del Sabato, der Markt am Samstag, für sein umfangreiches Angebot an Kräutern, Gewürzen, duftendem Brot, Käse, Früchten, Obst, Spezereien und Spezialitäten berühmt. Gegen zwölf Uhr mittags werden die Stände abgebaut. Der richtige Zeitpunkt, um sich in einem der umliegenden Restaurants mit einem preisgünstigen Markt-Mittagstisch, einem Pranzo del Mercato, zu stärken.

Luxus ohne Chichi und Firlefanz

Die Dörfer am Lago Maggiore und am Lago di Lugano sind im Zuge der touristischen Entwicklung breiter und größer geworden und haben sich in die Felsen und die von den Römern vor 2000 Jahren importierten Kastanienwälder hochgearbeitet. Und dabei die Esskastanien, deren Maroni viele Jahre lang die (damals) arme einheimische Bevölkerung ernährt haben, zurückgedrängt. Der „Züchcin“ wird im Herbst zur Kürbissuppe verarbeitet – er ist für die Einheimischen aber auch Synonym für die deutschsprachigen Gäste und Zuwanderer. Das ist nicht immer so liebevoll gemeint, wie es klingt: Sturkopf, Dick Schädel mag da durchaus mitschwingen. Vielleicht noch ein Überbleibsel aus der Zeit von 1516 bis 1803, als die Tessiner geplagte Untertanen der gnädigen Herren von der Alpennordseite waren. Einigermaßen gleichberechtigt wurden sie erst mit der Eröffnung des Eisenbahn-Gotthardtunnels in 1882.

Solange gutes Geld in den Kanton kommt, sehen auch die Ticinesi die zahlreichen „Züchcin“ eher entspannt – mit einem nicht so harten Schweizer Franken würden sie sich angesichts der Zimmerpreise in den Hotels, den Preisen auf den Speisekarten und den

Greenfees allerdings noch wohler fühlen. Ascona (rund 5000 Einwohner) ist ein Luxusresort nach Schweizer Art. Das heißt: solide, mit erstklassiger Leistung und Service, ohne Chichi und Firlefanz. Nebst zehn Spitzenhotels punktet es mit einem direkt am See gelegenen klassischen Parklandgolfplatz und einem neuen, vom Tessiner Peter Harradine 1999 entworfenen Platz, am Anfang des Centovalli-Tals bei Losone. Die Bäume in Losone sind noch zu jung, um als Park durchzugehen, dafür liegt der Platz nicht nur am Wasser, vielmehr begleitet ebenjenes fast jede Bahn.

Zahlreiche Restaurants (darunter das Ecco im Hotel Giardino, 2011 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet) und gemütliche Grotti (Grotto = Felshöhle) bieten die klassischen, vom nahen Italien inspirierten Tessiner Gerichte wie Risotto und Polenta, Pollo, Lesso Misto (verschiedene Siedfleischsorten), Gnocchetti di patate (Kartoffelklößchen), Cazzoela (Gemüseintopf) genauso wie modern interpretierte mediterrane und internationale Küche. Und natürlich Salami, Würste, Schinken, Käse in allen Varianten – beim Namen „Bettelmatt“ unbedingt zugreifen.

Der Fluss Maggia mit einladenden, aber eiskalten Badebuchten zwischen imposanten polierten Findlingen teilt Ascona und Locarno, bevor er in den See fließt. Ganz am Ende des Flusstales liegt Fusio mit eindrucksvoller Staumauer und dem gemütlichen Restaurant Dazio mit Übernachtungsmöglichkeit. Der Weiler Berzona, den man auf den 45 Kilometern dorthin passiert, ist übrigens nicht das Berzona der drei literarischen Schwergewichte, die sich in einem Dorf gleichen Namens alte Steinhäuser, Rustici, als Schreibstube ausgebaut hatten: Golo Mann, Alfred Andersch und Max Frisch. Dieses Berzona liegt in einem Seitental des Centovalli, im Valle Onsernone. Das Restaurant Centovalli, etwas außerhalb von Ascona, ist jedoch seit vielen Jahren die Adresse für das cremigste Risotto im Tessin – sofern man sich rechtzeitig um einen Platz bemüht hat.

Hermann Hesse lebte und schrieb in Montagnola, über Lugano. Weil auf dem Weg dahin der Monte Ceneri überfahren wird, heißt die Region um Lugano auch Sottoceneri (sotto = unter), im Gegensatz zum Sopraceneri (sopra = über) um Ascona und Bellinzona. Lugano ist zehnmal so groß wie Ascona und auch viel internationaler, italienischer und geschäftiger. Der Golfplatz in Lugano-Magliaso wurde erst viele Jahre später auf 18 Löcher ausgebaut. Spieler müssen den Fluss Magliasina, der den Golfplatz durchfließt, nicht weniger als siebenmal überwinden.

Seit die Reblaus im vorigen Jahrhundert auch den Weinbau im Tessin brutal dezimiert hat, ist eine neue Weinkultur entstanden. Alte einheimische Sorten wie Bondola wurden vom Merlot, der sich für diese klimatischen Bedingungen als sehr geeignet erwiesen hatte, mehr oder weniger verdrängt.

Die 8000 oder 20000 produzierten Flaschen pro Jahr sind zu wenig, um es in die bekannten Vertriebswege oder in ausländische Regale zu schaffen. Die Merlots, die vor einigen Jahren in einer spektakulären Blindverkostung gleichauf lagen mit den besten aus dem Bordelais, muss man beim Winzer vor Ort erwerben – zu deutlich bescheideneren Preisen. »



Golfclub Lugano

Foto: Golf Club Lugano

GOLF SPIELEN

Golf Club Patriziale, www.golfascona.ch, Tel.: +4191-791213, 18 Löcher, Par 71, 5948 m, Slope: 126, CR 70,6, klassischer Parkland-Kurs, Design: Colt + Alison (1928), C. K. Cotton (1957), Hcp 30, Spielmöglichkeit: jederzeit nach Anmeldung, Greenfee: 130 bis 150 CHF (Wochenende), Buggy: 100 CHF.

Golf Gerre Losone, www.golflosone.ch, Tel.: +4191-7851090, 18 Löcher, Par 71, 6165 m, Slope: 129, CR 72,3, moderner Parkland-Kurs mit schmalen Bahnen und Wasser, Design: Peter Harradine, Hcp 36, Spielmöglichkeit: jederzeit nach Anmeldung, Greenfee: 130 bis 150 CHF (Wochenende), Buggy: 70 CHF.

Golfclub Lugano, Magliaso-Lugano, www.golflugano.ch, Tel.: +4191-6061557, 18 Löcher, Par 70, 5948 m, Slope: 125, CR 69,2, klassischer Parkland-Kurs mit zentralem Fluss, Design: Donald Harradine (1923), Cabell B. Robinson (1992), Hcp 36, Spielmöglichkeit: jederzeit nach Anmeldung, Greenfee: 110 bis 130 CHF (Wochenende), Buggy: 80 CHF.

Die Entfernungen von Golf zu Golf im Tessin und nach Italien. Erste Zahl (nach Google-Maps-Routenplaner): Entfernung von Ascona; zweite Zahl: Entfernung von Lugano. **Golfclub Losone**, Losone: 4 km/4 Minuten; 46 km/48 Minuten. **Golfclub Lugano**, Magliaso-Lugano: 46 km/48 Minuten; 5 km/9 Minuten. **Golf Villa d'Este**, Montorfano Como (18 Löcher): 84 km/76 Minuten; 45 km/47 Minuten. **Golf des Iles Borromées**, Carpugnino Stresa (18 Löcher): 59 km/70 Minuten; 123 km/83 Minuten. **Golf la Pinetina**, Carbone Como (18 Löcher): 80 km/75 Minuten; 49 km/46 Minuten. **Golf Monticello**, Cassina Rizzardi Como (2x18 Löcher): 80 km/73 Minuten; 41 km/43 Minuten. **Golf Menaggio & Cadenabbia**, Menaggio Como (18 Löcher): 66 km/78 Minuten; 25 km/38 Minuten. **Golf Carimate**, Como: 89 km/82 Minuten (18 Löcher); 50 km/52 Minuten. **Golf Varese**, Varese/Luvinate: 67 km/82 Minuten (18 Löcher); 43 km/53 Minuten. **Golf Castelconturbia**, Conturbia (3x9 Löcher): 94 km/100 Minuten; 108 km/80 Minuten. **Golf Bogogno**, Bogogno (2x18 Löcher): 87 km/87 Minuten; 111 km/76 Minuten. **Golf Piandisole**, Verbania (9 Löcher): 48 km/60 Minuten; 91 km/100 Minuten.

ÜBERNACHTEN

Golf Hotel Mirador, www.mirador.bijouhotels.ch, Tel.: +4191-7911666, 22 Zimmer und Suiten ab 100 CHF. Der Golfplatz Patriziale und die Asconeser Seepromenade sind in wenigen Schritten zu erreichen.

Hotel Giardino, www.giardino.ch, Tel.: +4191-78588-88, 77 Zimmer, Suiten und Apartments 480 bis 1020 CHF. Yachthafen und Golfplatz liegen in unmittelbarer Nähe, Spa und Zwei-Sterne-Restaurant Ecco sind im Haus.

Hotel Eden Roc, www.edenroc.ch, Tel.: +4191-78571-71, 79 Zimmer, Suiten, 200 bis 2040 CHF. Mit dem neu eröffneten Spa und der Eden Roc Marina ist das Angebot „Luxus nach Maß“ kaum mehr zu toppen.

Albergo Losone, www.albergolosone.ch, Tel.: +4191-785700-0, 80 Zimmer, 420 bis 590 CHF. Es liegt auch an der perfekten Küche, dass Kinder als Erwachsene mit ihren Kindern wiederkommen.

Hotel Gardenia, Magliaso, www.albergo-gardenia.ch, Tel.: +4191-6118211, 24 Zimmer und Suiten ab 160 CHF. In den stilvollen Mauern eines ehemaligen Konvents, wenige Minuten vom Luganersee und Golfplatz Lugano-Magliaso.

Villa Sassa Hotel, Residence & SPA, www.villasassa.ch, Tel.: +4191-9114111, 77 Zimmer und Suiten von 270 bis 790 CHF. Entstanden aus einer Villa aus dem 18. Jahrhundert in Panoramalage über dem Luganersee.

ESSEN & TRINKEN

„Tessin geht aus! 2011“ informiert und führt zu 110 Restaurants, die von erfahrenen Gourmets sorgfältig getestet wurden. www.tessingehaus.ch

Santabbondio, Lugano-Sorengo, www.ristorante-santabbondio.ch, Tel.: +41-919932388. Feinstes Olivenöl ist das Geheimnis von Martin Dalsas' Mousse au Chocolat. Danach lässt man jedes andere stehen.

Al Portone, Lugano, www.ristorantealportone.ch, Tel.: +41-919235511. In dieser Tessiner Institution sind die Gerichte moderner und mutiger als das etwas schmiedeeisen-plüschige Ambiente.

Ambrosia al Gargantini, Lugano, www.ambrosiaalargantini.com, Tel.: +41-919211876. An der Luganeser Seepromenade werden mediterrane und einheimische Küche elegant und mit Verstand kombiniert.

Osteria dell' Enoteca, Losone, www.osteriaenoteca.ch, Tel.: +41-917917817. Seit vielen Jahren in fester Hand von drei Deutschschweizern, ist die Osteria das beste Lokal am Lago di Maggiore.

San Martino, Porto Ronco, www.san-martino.ch, Tel.: +41-917919196. Knappe zehn Meter über dem Wasser speist es sich abends sehr romantisch – und die Küche hält auch mit großen Emotionen mit.

Seven, Ascona, www.seven-ascona.ch, Tel.: +41-917807777. Das derzeit angesagteste Lokal an der Seepromenade. Die beautiful people mögen es, andern ist es zu chichi.

La Chiesa, Locarno Monti, www.lachiesa.ch, Tel.: +41-917520303. Das Lokal in der Kirche hoch über dem See gehört zu den diesjährigen Aufsteigern. Kein chichi, einfach gute Küche.

Grotto al Capon, Brione s/Minusio, www.alcapon.ch, Tel.: +41-917434510. Mistkratzerli (kleines Poulet) mit Polenta sind legendär in diesem tessinerischen Grotto mit Deutschschweizer Besatzung.

Stazione, Intragna, www.daagnese.ch, Tel.: +41-917961212. Restaurants an der Bahn sind in der Schweiz (fast) immer gut. Das Stazione ist seit über 40 Jahren erstklassig.

Centovalli, Ponte Brolla, www.centovalli.com, Tel.: +41-917961444. Wer rechtzeitig reserviert hat, isst hier den besten Risotto des ganzen Kantons.

EINKAUFEN & ANSCHAUEN

Sapori del Sud, Capra dei Nasi 4, Ascona, www.saporidelsudaascona.ch. Der Multikulti-Laden führt feine Öle sowie Gerüche und Gewürze des Südens.

Cantina del Orso, via Circonvallazione 7, Ascona, www.orsovini.ch. Die Weinhandlung führt alle wichtigen Weine aus dem Tessin.

Bäckerei und Konditorei Poncini, Maggia, www.panetteria-poncini.ch. Die Geheimnisse des handgemachten Panettone werden hier gelüftet.

Einkaufsstrasse Via Nassa, Lugano, www.vianassa.org. Früher wurden hier Lebensmittel gehandelt, heute sind es edle Klunker und Klamotten.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Chiericati, Angelo Cavalli, Via Convento10, Bellinzona, www.chiericati.ch, Tel.: +4191-8264007

Terreni alla Maggia, Via Muraccio 105, Ascona, www.terreniallamaggia.ch, Tel.: +4191-7923311

Hier wird auch Reis, Pasta und Polenta produziert.

Carlo Tamborini, Strada Cantonale, Lamone, www.tamborini-vini.ch, Tel.: +4191-9357545

Angelo Delea, Zandone 11, Losone, www.delea.ch, Tel.: +4191-7910817

Castello Luigi, Besazio, www.zanini.ch, Tel.: +4191-6473333

Christian Zündel, Beride, www.zuendel.ch, Tel.: +4191-6082440

Cantina Monti, Ronchi di Cademario, Cademario, www.cantinamonti.ch, Tel.: +4191-6053475

E. & F. Klausener, Purasca Inferiore 24, Purasca, klausener.blogspot.com, Tel.: +4191-6063522

Nächste Folge: Lyon und Rhôneal