Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 2 Februar 2016 Deutschland € 9,95
4 191752 709955 02

DER FEINSCHMECKER

REISEN • ESSEN • TRINKEN • LEBENSART

Der Zauber des Orients

Marrakesch

Romantische Riads, neue Hotels, Marokkos beste Restaurants und Insidertipps für die Medina

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

BERLIN

Köchin des Monats

CHAMPAGNE

Besuch bei privaten Gütern

SCHMOREN

Aus einem Topf: Tajine-Rezepte

Deutschlands beste Adressen für Pasta, Frutti di Mare & mehr

20 Top-Italiener

Wintersonne über dem Luganer See – sie lädt zum Spaziergang am Ufer ins Dorf Gandria

Rast im traditionsreichen Altstadtcafé, Abendessen im besten Restaurant der Stadt. Es gibt bretonischen Hummer und Muskatkürbis

48 STUNDEN IN *Lugano*

FREITAG, 13.25 UHR. Mit der Swiss über Zürich am Flughafen Agno in Lugano gelandet. Etwa 20 Minuten braucht das Taxi quer durch die größte Stadt des Tessins.
15 UHR. Einchecken im „Grand Hotel Villa Castagnola", einem Traditionshaus mit 130-jähriger Geschichte und der besten Lage der Stadt: Aus den Zimmern blickt man über Palmen und den See auf Luganos Zuckerhut, den Monte San Salvatore.
16 UHR. Spaziergang vom Hotel durch den Parco Civico am See. Er ist die Perle der Uferpromenade mit seinen prächtigen Baumriesen und subtropischen Pflanzen.
16.30 UHR. Das neue Kulturzentrum LAC (Lugano Arte e Cultura) wurde im Herbst 2015 in einem spektakulären Neubau eröffnet. Es präsentiert auf drei Ausstellungsebenen die ständigen Kunstsammlungen der Stadt und des Kantons Tessin sowie Wechselausstellungen. Ein Theatersaal mit 1000 Plätzen ergänzt das Angebot (www.luganolac.ch).
18.30 UHR. Einen Apéro trinken wir nebenan im „LAC Caffé" mit schönem Seeblick.
19 UHR. Nur ein paar Schritte an der viel befahrenen Uferstraße entlang liegt „La Cucina di Alice". Hier trifft sich am Wochenende *tutto Lugano* – unmöglich, ohne Reservierung einen Tisch zu bekommen! Kürbis-Carpaccio mit Entenbrust, angerichtet mit Balsamico, und die Kalbsbacke mit Pflaumencreme und Bohnenpüree sind ein Genuss.
21.30 UHR. Auf dem Rückweg zum Hotel gehen wir auf einen *digestivo* ins „Seven" – Restaurant, Lounge und Club in einem (www.seven.ch). Die gigantische blaue Bar in der Lounge ist ein Anziehungspunkt für Nachtschwärmer.

SAMSTAG, 10 UHR. Frühstück auf der Piazza della Riforma bei „Vanini" (www.vanini-dolce-caffe.ch). Der Platz ist das Wohnzimmer der *Luganesi*. Auch im Winter lockt die Sonne zum Draußensitzen, in der Belle Époque war diese Jahreszeit Hauptsaison. Palmen und Gletscher sind nirgendwo sonst so schön vereint.
11 UHR. Einkaufsbummel in Via Nassa und Via Pessina mit ihren Laubengängen und kleinen Läden. Hier reihen sich Nobelboutiquen und Juweliere wie die Perlen einer Kette aneinander, 270 Meter Arkaden halten selbst im Hochsommer den Kopf kühl und bei Regen die Füße trocken. Verlockend ist auch das kulinarische Angebot: An „Gabbani", dem alteingesessenen Delikatessengeschäft, kommt keiner so einfach vorbei. Obst, Gemüse, Wein, Olivenöl, Kaviar, Foie gras, regionale Käse- und Wurstspezialitäten, bestes Brot sowie Weine der Edelklasse werden kunstvoll inszeniert. Wir kaufen Amaretti morbidi, die intensiven weichen Mandelkekse, und die wunderbare Salame nostrano del Mendrisiotto.
13 UHR. In der Altstadt nehmen wir im „Bottegone del Vino" Platz an der langen Tafel, wo man schnell mit dem Nachbarn ins Gespräch kommt. Das Speisenangebot steht auf einer Schiefertafel oder wird den Gästen – mitsamt allen Details, Tipps und Anekdoten – vom Kellner vorgetragen. Der Chef Savino Angioletti bietet täglich wechselnde Gerichte, mediterran und lokal. Klassiker sind das *misto di carne* mit Polenta und der Waadtländer Tomino-Käse mit Salat. Dazu trinkt man Spitzenweine: Aus 150 Positionen im offenen Ausschank kann gewählt werden.
14.30 UHR. Espresso im „Grand Café Al Porto", einem Prachtexemplar von Café, seit 1803 am selben Platz. Gleich rechts in der Confiserie-Theke warten süße Leckerbissen.
16 UHR. Ruhepause im Spa-Bereich unseres familiären Hotels. Vom Pool fällt der Blick auf einen Bananenstaudenhain und die Palmen im großzügigen Park das Hauses.
19 UHR. Kulinarischer Höhepunkt: Im Hotelrestaurant „Arté al Lago" beeindrucken Wechselausstellungen und ein spektakulärer Seeblick, sie lenken aber nicht vom Eigentlichen ab. Frank Oerthle, Luganos bester Koch, begeistert mit einfallsreichen Gerichten, etwa Sashimi von Hamachi (Gelbschwanzmakrele) und Rotem Thunfisch mit Gurken-Sauerrahm-Terrine oder Rotbarbe mit knusprigem Paella-Reis, Aioli-Sauce und Safranmuscheln.
22 UHR. Auf einen letzten Drink in die Hotelbar bei entspannender Live-Pianomusik.

SONNTAG, 9.30 UHR: Nach dem Frühstück geht es am See entlang auf eine kleine Wanderung. Der Uferweg zwischen Castagnola und Gandria ist ein Tessiner Postkartenidyll. Er führt durch alte Olivenhaine und gefällt zu jeder Jahreszeit. Durch die engen Gassen des Ortes Gandria steigen wir aufwärts zur Kantonalstraße.
12 UHR: Die Lage von „Le Bucce di Gandria" direkt an der Duchgangsstraße könnte nicht unattraktiver sein, doch der Blick aus dem Restaurant über die Dächer von Gandria und den See begeistert. An sechs Tischen serviert ein junges Team aus der Toskana Slow Food: Die Gnocchi in Haxensauce sind mit Orange abgeschmeckt, das Schweinskotelett wurde zwölf Stunden bei 60 Grad gegart.
14 UHR. Mit dem Postbus zum Hotel, dann mit dem Taxi zum Flughafen. *Eva Gerberding*

FOTOS: GRÄFENHAIN/BILDAGENTUR HUBER, RISTORANTE GRAND CAFÉ AL PORTO

Vorwahl 0041-91

FFFOO „Grand Hotel Villa Castagnola", Viale Castagnola 31, Tel. 973 25 55, www.villacastagnola.com/de, 50 Zi., 28 Suiten, DZ ab € 410

FFFOO „Arté al Lago", Piazza Emilio Bossi 7, Tel. 973 48 00, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 49-51
AmEx EC MASTER VISA

FOOOO „Bottegone del Vino", Via M. Magatti 3, Tel. 922 76 89, So geschl., Hauptgerichte € 29-83
AmEx DINERS MASTER VISA

* „Grand Café al Porto", Via Pessina 3, Tel. 910 51 30, www.grand-cafe-lugano.ch, Mo-Sa 8-18.30 Uhr AmEx MASTER VISA

FFOOO „La Cucina di Alice", Riva Vela 4, Tel. 922 01 03, www.lacucinadialice.ch, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 29-46
AmEx EC MASTER VISA

* „Le Bucce di Gandria", Via Cantonale, Gandria, Tel. 225 88 33, außer Sa und So nur Abendessen, Mo und Di geschl., Hauptgerichte € 17-51 AmEx MASTER VISA

„Gabbani", Via Pessina 12, Tel. 911 30 90, www.gabbani.com, Mo-Fr 8-18.30 Uhr, Sa 8-17 Uhr
AmEx EC MASTER VISA

Adressen, Karten und Bewertungen jetzt zum Herausnehmen auf Seite 50