

Ein etwas anderes Buch über die Tessiner **Gartenlokale**

WO DIE AUSSICHT MEHR ZÄHLT ALS DIE KÜCHE

Das Essen ist ein wichtiger Teil der Südschweizer Wirklichkeit. Gastronomie wird im Tessin hochgehalten. Und es muss nicht immer Sterneküche sein. Das gemütliche Beisammensein in einem einfachen Grotto ist ebenso beliebt. Der neu erschienene Führer "Gartenrestaurants im Tessin"

stellt 102 stimmungsvolle Sommeroasen vor. "Die Auswahl beruht auf der langjährigen Erfahrung – und Begeisterung – von 47 einheimischen Restaurantkennern, die wir nach ihrem persönlichen Favoriten befragten", erklärt Autor Claus Schweitzer das Konzept seines Werkes. Die Umfrage bei lokalen Insidern habe so viele Übereinstimmungen erbracht, dass sich die "Perlen" aus allen Ecken des Tessins klar herauskristallisierten. Na dann auf ins Schmöker-Abenteuer! Vorerst einmal. Denn erst nach ausführlichem Blättern geht es ans Eingemachte. Oder um die Wurst. Wer das malerische Ascona mag, seinen allzu mondänen Aspekten jedoch ausweichen möchte, der ist mit dem Grotto Baldoria gut bedient. Es liegt in einem der verwinkelten Gässchen hinter der Uferpromenade und gegessen wird, was der Chef zubereitet. "...und das ist fast

immer dasselbe", wie Schweitzer schreibt. Wirklich gute Noten bekommen weder die Küche noch der Service, dafür aber die Lage. Ganz anders scheint sich die Situation in San Pietro die Stabio zu präsentieren. Vom idyllisch im Rebberg ob Stabio liegenden Ristorante Montalbano ist

nicht nur die Aussicht atemberaubend, sondern auch die norditalienische und Tessiner Küchenkunst. Bestnoten bekommt der engagierte Patron Claudio Croci. "Unaufdringlich allgegenwärtig verliert er auch bei Vollbesetzung weder Übersicht noch Fassung und ist seiner kleinen Servicecrew ein leuchtendes Vorbild", schwärmt der Autor. Mittelmässig bis gut bewertet Schweitzer das Dellago in Melide. Direkt am Ceresio gelegen bietet es ein tolles Panorama. Die asiatisch-mediterrane Fusionsküche gibt sich bewusst

Tessin-untypisch. Auf den Tisch kommen unter anderem lauwarmer Salat mit Eierschwämmen, Frühlingslauch und Pfirsich oder frisches Sushi. "Gartenrestaurants im Tessin – über 100 stimmungsvolle Sommeroasen" von Claus Schweitzer, erschienen im Werd Verlag, zu rund CHF 35.- im Buchhandel erhältlich. bs

