

Tessin, Schweiz: Vielfalt in Gastronomie und Hotellerie

Neue kulinarische Genüsse in der Schweizer Sonnenstube



(Pressemitteilung übernommen von Tessin Tourismus)

Die landschaftliche und kulturelle Vielseitigkeit des Tessins manifestiert sich mit Nachdruck in seinem gastronomischen Angebot. Ob Aromen und Produkte unberührter Alpweiden, mediterrane Weinerlebnisse, traditionelle Gerichte einer jahrhundertealten, herzhaft einfachen und „armen“ Küche oder originelle Kreationen und unerwartete Kombinationen weltweit bekannter

Sterneköche - das Tessin bietet von allem das Beste! Ein ebenso vielfältiges Angebot an Hotels und alternativen Übernachtungsmöglichkeiten macht jeden Aufenthalt in der Schweizer Sonnenstube zum Urlaub für alle Sinne. www.ticino.ch

Foto (download): Dank des milden Klimas im Tessin bietet die Schweizer Region ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Bildnachweis: Switzerland Tourism - Dominik Baur

Agrarerlebnisse

Eine ganz neue Art, das kulinarische, landschaftliche und kulturelle Erbe des Tessins zu entdecken, bieten die Agriesperienze: Erlebnisse auf dem Bauernhof im direkten Kontakt mit Tieren, das Entdecken unterschiedlicher Produkte und Aromen sowie gastronomischer Besonderheiten in einmaliger Landschaft. Derzeit stehen sieben Agrarerlebnisse zur Auswahl. Es handelt sich dabei um thematische Angebote, die dem Rhythmus der Natur und der Jahreszeiten folgen und für Erwachsene und Familien geeignet sind. Von der Ernte essbarer Blumen auf dem Piano di Magadino über die E-Bike-Tour durch die Reben der Terreni alla Maggia in Ascona bis hin zum Brotbacken und Käseproduzieren auf dem Bauernhof im Malcantone bieten diese Agriesperienze allen etwas! ticino.ch/agriesperienze

Swiss Wine Tour



Nahezu das gesamte Gebiet des Schweizer Südkantons bietet ideale Voraussetzungen für den Weinbau – symbolisch dafür steht seit etwa hundert Jahren fast allein herrschend der Merlot in seiner ganzen Vielfalt. In mildem Klima gedeihen hier Reben, die eine junge Winzergeneration dank Unternehmergeist, Innovation und Liebe zur Tradition in oft preisgekröntes rotes Gold verwandelt. Mit Swiss Wine Tour bieten sich Liebhabern und Kennern neue Möglichkeiten: maßgeschneiderte Erlebnisse rund um das Thema Wein im ganzen Kanton

Tessin, Entdeckungstouren, Vertiefungen und andere unvergessliche Erfahrungen zu Gastronomie, Landschaft und Wein lassen sich bequem und mit höchster Qualitätsgarantie individuell zusammenstellen und buchen. ticino.ch/swisswinetour

Foto (download): Urlauber genießen in den Tessiner Weinbergen und -kellern sorgfältig ausgewählte Degustationen der Winzer. Bildnachweis: Switzerland Tourism-Lorenz Richard

Polenta aus steingemahlenem Mais

In der malerischen Atmosphäre der Wassermühle von Bruzella am Fluss Breggia tauchen wir ein in die Vergangenheit. In einem Kupferkessel kochen wir uns Polenta aus unserem steingemahlenen Rosso del Ticino-Mais und erhalten Einblick in die Geheimnisse traditioneller Kochkunst. Erzählungen über das Leben im Tal und Zeugnisse der ländlichen Lebensweise runden das unvergessliche Erlebnis in diesem kaum bekannten Tal, der Valle di Muggio, ab. ticino.ch/polentacooking

Käse aus dem Tessin

Käse? Den machen Besucher am besten gleich selbst. Anstatt den Gotthard achtlos hinter sich zu lassen, empfiehlt sich ein Abstecher in das Caseificio del Gottardo in Airolo. Die Schaukäserei arbeitet nach höchsten Qualitätsansprüchen und nur mit besten lokalen Produkten. Nebst den Halbhartkäsen „Gottardo“, „Tremola“ und „Lucendro“ umfasst das Angebot auch Joghurts, Rahm, Butter und Glacés. Nicht nur haben die Besucher die Möglichkeit, den Käsern bei der Arbeit über die Schultern zu schauen – sie können auch gleich selbst Hand anlegen und eigenen Käse produzieren. ticino.ch/caseificiocheesedit

Bike & Wine am Lago Maggiore

Das äußerst beliebte Bike & Wine Angebot im Mendrisiotto hat nun Konkurrenz aus dem Sopraceneri bekommen: Urlauber entdecken den Lago Maggiore mal völlig anders und verbringen einen Tag zwischen Natur, entspanntem Sport, gutem Essen und hervorragendem Wein – gemütlich im Fahrradsattel. Nach einem Begrüßungskaffee am Bahnhof von Tenero schwingen sich Gäste aufs Rad und los geht's entlang des Lago Maggiore nach Ascona, wo ein Guide die landwirtschaftlichen Spezialitäten der Terreni Alla Maggia erläutert. Nach einer Weidegustation und einem Aperitif geht es weiter in Richtung Locarno. Im Gran Caffè Verbano folgt dort ein leichtes Mittagessen mit Blick auf die Piazza Grande. Gestärkt durch ein Risotto radelt man zurück nach Tenero, wo ein Besuch der historischen Cantina Matasci die „Bike & Wine“-Tour abrundet – natürlich mit belohnender Weinprobe.

Bed&Bike Tremola San Gottardo

Apropos Bike: Ein Muss - und große Herausforderung! - und für alle Fahrradbegeisterten ist die Tremola - die alte Gotthard-Passtrasse. Mit dem Bed&Bike Tremola San Gottardo bieten hier Hans Bandi und sein Team in gemütlicher Umgebung den Gästen ideale Voraussetzungen, um sich dieser Herausforderung zu stellen. Zahlreiche weitere Fahrradtouren durch die spektakuläre Leventina gehören zum Angebot. Und überhaupt: Das Tessin mit seinen Bergen und Tälern, seinen mal engen mal weiten Talebenen ist ein ganzjähriges Biker-Paradies für alle - sei es per e-Bike oder mit Muskelkraft, off-road im MTB in der wilden Natur oder gemütlich auf markierten Wegen, begleitet von Profis oder individuell. Eine stets wachsende Zahl hervorragend ausgerüsteter und zertifizierter Bike-Hotels im ganzen Kanton verwandelt auch die Ruhephasen zum Erlebnis. ticino.ch/bedbiketremolasangottardo

6532 Smart Hotel Castione

Modernes Hotel mit perfekter strategischer Bahnanbindung gesucht? Bequemen Anschluss zur Autobahn vom San Bernardino und vom Gotthard her? Ausgangspunkt für Ausflüge in die Leventina, die Mesolcina, ins Sottoceneri oder Richtung Lago Maggiore? Ferien in Bellinzona oder geschäftlich unterwegs? Das eben erst eröffnete 6532 Smart Hotel Castione - das erste Design Smart Hotel im Tessin - deckt alle diese Kriterien ab. Vollautomatisiert und digitalisiert, nachhaltig und ausgelegt auf verschiedenste Ansprüche - Feriengäste, Familien wie auch eine Businessklientel oder für längere Workation-Aufenthalte - verfügt es über modernste Zimmer in unterschiedlichen Kategorien (auch für Personen mit eingeschränkter Mobilität), drei Apartments, Fitnesssaal, Fahrradwerkstatt und Parkhaus. Direkt ans Hotel angeschlossen, wenn auch unabhängig, findet sich zudem ein Restaurant. Der Postcode von Castione verleiht dieser für die Alpensüdseite einzigartigen und zukunftsweisenden Struktur seinen Namen... ticino.ch/6532smarhotel

Flamel Bistrot und Mixology



Mit der Rundum-Erneuerung des Albergo Lugano Dante in Lugano sorgt ein weiteres spektakuläres gastronomisches Angebot für Aufsehen: Flamel Bistrot und Mixology. Gehuldigt wird hier dem französischen Alchemisten Nicolas Flamel: Genau wie sein Elixir Vitae werden die „Zaubertränke“ im Labor sorgfältig kreiert und abgefüllt, bevor fachmännische Barkeeper sie direkt den Gästen servieren - in stilvollem und dennoch sehr entspanntem Ambiente. Dank Glasfenstern stets im Blick: der

Küchenchef bei seiner Arbeit. Zum Zuge kommen hier fantasievolle Kombinationen, verwendet werden uralte Techniken wie die Gärung, aber auch moderne wie die Autodestillation per Rotavapor bei Niedrigtemperaturen, um alle Duftstoffe der verwendeten Pflanzen und Gewürze zu erhalten. Hier scheinen der kreativen Fantasie der Gastronomie keine Grenzen gesetzt - und in der Tat: Mit Flamel

Urban Farming gehört sogar ein hochmoderner biologischer Dachgarten – mitten in Lugano! – zum Konzept. Da verwundert es niemanden, dass praktisch ausschließlich lokale Produkte zur Anwendung kommen. Wo auf dem Dach Tiere ihr neues Heim finden, Fledermäuse und Igel gesundgepflegt werden und aromatische Kräuter und seltene Pflanzen wachsen, wo zahlreiche regionale Akteure wie die Future Farmers und andere Bio-Produzenten mitmischen, da lassen sich einige Stockwerke tiefer Gäste begeistern durch exzellente Kreationen und kulinarische Überraschungen. Ein Erlebnis – und schon nach kürzester Zeit preisgekrönt. luganodante.com/flamel

Foto (download): Das Flamel Bistrot und Mixology im Tessin kombiniert traditionelle, französische und italienische Rezepte mit kulinarischer Modernität. Bildnachweis: LuganoDante 2022

Charme Hotel al Torchio

Das Charme Hotel al Torchio hat eine gewissenhafte und sorgfältige Renovierung durchlaufen. Den Enthusiasmus und das Gespür für Stil kann man sehen und spüren: 23 4-Sterne Zimmer im Zentrum von Ascona, ein Restaurant mit typischer Tessiner Küche, eine Bar sowie ein Mehrzweckraum und ein großer Innenhof, der sich auch für Events eignet, machen jeden Aufenthalt zum Erlebnis. Die Anlage im spätmittelalterlichen Baustil wurde im Laufe der Jahre immer wieder umgebaut und hatte ab dem 19. Jahrhundert eine landwirtschaftlich-kommerzielle Berufung: von der Strohhutfabrik über eine Pastafabrik bis zum Lebensmittelgeschäft. Der Name leitet sich von der großen Weinpresse ab, die sich dort im frühen 19. Jahrhundert im Innenhof befand, und heute – neu hergerichtet – in den unterirdischen Weinkeller eingefügt ist. ticino.ch/charmehotelaltorchio

Albergo diffuso del Monte Generoso



Mit dem Albergo diffuso del Monte Generoso und der Eröffnung, Schritt um Schritt, verschiedener in dieses weitverzweigte Projekt integrierter Angebote, ist das Tessin nun um ein weiteres Albergo-diffuso-Projekt reicher geworden. Die Besonderheit des Albergo diffuso del Monte Generoso besteht in der Integration verschiedener Strukturen und Aktivitäten, die auf der Plattform staygeneroso.ch benutzerfreundlich präsentiert werden und durch Originalität, höchste Qualität und Vielfalt bestechen. Kernstück des Projekts ist das Dorf Scudellate am Ende des noch kaum bekannten und einzigartigen Muggiotals. Mit der Osteria Manciana schlägt hier das gastronomische Herz dieses Albergo diffuso: Hervorragende Küche mit auserlesenen lokalen Produkten und charmante Zimmer mit spektakulärer Aussicht laden zum Verweilen in dieser unberührten Welt ein. Seit Mai heißt auch die Panorama Lodge

Casa dei Gelsi willkommen – auch hier mit großartiger Aussicht auf das Valle di Muggio – besonders faszinierend von der natürlichen Terrasse aus, die sich, gesäumt von schattenspendenden Maulbeerbäumen, über dem Garten, einem Lehrgarten und den Rebbergen erhebt. Ein Schwedischer Hot-Tub steht den Gästen zur Verfügung – ob vor oder nach wildromantischen Spaziergängen in der Natur des Monte Generoso-Massivs. ticino.ch/albergodiffusomontegeneroso, staygeneroso.ch

Foto (download): Von der Terrasse der Panorama Lodge Casa dei Gelsi im Schweizer Tessin genießen

Urlauber regionale Gerichte mit Aussicht auf das Valle di Muggio. Bildnachweis: Albergo Diffuso Monte Generoso

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Ariane Husung

+49 8807 21490-16

ariane.husung@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de