



Life & Style

«Die Gäste kommen wegen dem Essen ins Tessin»

Sapori Ticino und ab 13. September «Città del Gusto»: Dany Stauffacher macht Lugano zur Feinschmecker-Stadt.

07. September 2018

Text: David Schnapp Fotos: Switzerland Tourism/Markus Buehler, Yelena Yemchuk, Rémy Steinegger

Sapori Ticino, Città del gusto – nicht zuletzt dank Ihnen wird das Tessin immer mehr zum Reiseziel für Feinschmecker. Was treibt Sie an?

Das Tessin ist zwar schön, und wir haben alles hier, aber Italien ist nur 25 Minuten entfernt! In Italien kostet ein gutes Essen mindestens 20 Prozent weniger. Mein Antrieb war zu zeigen, wozu wir im Tessin in der Lage sind. Es hat sich herausgestellt, dass sich das positiv auf den Tourismus auswirkt. Laut einer Umfrage von Schweiz Tourismus ist der meist genannte Grund, weshalb die Gäste zu uns kommen, das Essen – und die Landschaft.

Sie sind einer der Motoren dieser Entwicklung, wie kam es dazu?

Vor 13 Jahren haben wir mit Sapori angefangen. Wir sassen zu viert bei Martin Dalsass im «Santabbondio» zum Lunch. Aber wir waren alleine im Restaurant. Da haben wir gesagt, «wir machen etwas für die Spitzengastronomie!». Daraus ist ein Festival mit über 20 Anlässen pro Jahr geworden.

Von den vier Freunden, die damals am Tisch sassen, sind nur Sie übrig geblieben...

Ja, die andern wollten lieber geniessen und nicht so viel arbeiten (lacht). Mir macht das aber Freude, weil der Tisch



Leggere online

das Zentrum des Lebens ist, ein Ort der Begegnung für Familie, Freunde, Geschäftspartner. Viele meiner Freundschaften sind zu Tisch entstanden.



Tessiner Signature Dish: Mit Hacktätschli («Polpetta») gegen Food Waste.

Das Food-Festival «Città del gusto» ist das nächste Tessiner Grossereignis. Was ist die Idee dieser Genussstadt Lugano?

Es geht ums Essen und Trinken, aber es geht auch um Gesundheit und Kultur, wir machen Workshops, Degustationen, sprechen über die Ethik im Food-Business und vieles mehr. Wir veranstalten einen Abend mit Joan Roca vom «El Celler de Can Roca» oder einen mit Franck Giovannini und dem «Bocuse d'Or»...

Was hat es eigentlich mit der «Polpetta» auf sich, einem der Höhepunkte des Genussfestivals?

Das «Hacktätschli» ist das Symbol für den Food Waste, ein wichtiges Thema heute. Man kann es aus Poulet, Rindshackfleisch, Fisch oder Gemüse herstellen und verwenden, was es gerade im Kühlschrank hat – ein Arme-Leute-Essen. 44 Restaurants zeigen bei «Città del Gusto» ihre Rezepte für «Polpetta», und wir machen einen Wettbewerb mit dem Tessiner Fernsehen, wo ganz gewöhnliche Leute um die beste «Polpetta» konkurrieren.



«Freundschaften entstehen zu Tisch»: Stauffacher bei «Sapori» mit Norbert Niederkofler (l.) und Luca Bassan.

Was ist überhaupt das Geheimnis einer guten «Polpetta»?

Ich mache es ganz einfach mit Brot, das in Milch eingelegt wird, dazu Kalbshackfleisch und fein gehackte Zwiebeln. Dann forme ich kleine, kirschgrosse Bällchen, wälze sie in Paniermehl wie ein Schnitzel und brate sie im Olivenöl an. Am liebsten esse ich die «Polpette» übrigens mit Mayonnaise.

Letzte Frage: Wohin sollte man im Tessin unbedingt essen gehen?

Da möchte ich mich nicht festlegen, sonst bekomme ich noch Probleme (lacht)! Und ohne mich einschmeicheln zu wollen: Ich rate dazu, den «GaultMillau» als Orientierungshilfe zu nehmen. Ab 14 Punkten findet man Restaurants für jeden Geschmack, die qualitativ stark sind.

>> Città del Gusto

13. bis 23. September 2018 in Lugano

Stichworte Sapori Ticino Tessin Lugano