



Ein Gericht von Alessandro Boleso, «Grand Hotel Villa Castagnola», Lugano.

# «GOURMETFESTIVAL FÜR DIE GANZE SCHWEIZ»

Das Gourmetfestival S. Pellegrino Saporì Ticino ist seit 17 Jahren ein wichtiger Bestandteil der Schweizer Gourmetszene. Im Gespräch mit Falstaff spricht Gründer Dany Stauffacher über das Hier und Jetzt, blickt zurück und verrät die ersten Details zur Austragung 2024.



**FALSTAFF** Herr Stauffacher, seit 17 Jahren veranstalten Sie das Gourmetfestival S. Pellegrino Saporì Ticino, wie kam es dazu?  
**DANY STAUFFACHER** 2007 veranstaltete ich das Festival gemeinsam mit vier Freunden – als mir diese nach der ersten Austragung auf die Schulter geklopft und gleich mehrfach gratuliert hatten, wusste ich gleich, was geschlagen hatte: die wollten lieber nur mehr essen kommen.

Heute veranstalten Sie das Festival allein?  
 Nein, natürlich nicht. Wir sind ein gut eingespieltes Team und entwickeln uns immer weiter.

Im Jahr 2023 veranstalten Sie ganze 22 Events – das ist enorm!  
 Ja. Wir wachsen. Auch dank hervorragender, langjähriger Partner ist uns das möglich. Auch wenn unser Name das vielleicht vermuten lässt: Wir sind keine rein tessinerische Veranstaltung, wir verstehen uns als Gourmetfestival für die ganze Schweiz. Das Netzwerk, das wir uns über die Jahre aufgebaut haben, ist dafür sehr wertvoll – heute nochmals so etwas zu starten wäre unmöglich.

In diesem Jahr liegt Ihr Schwerpunkt auf Frankreich und viele Köche aus dem Land sind zu Gast. Wie erleben Sie die französische Küche?  
 Ich bin zur Vorbereitung an viele Orte in Frankreich gereist und war hin und weg – während Frankreich früher eher traditionell war, gibt es heute eine enorme Entwicklung und viele spannende kulinarische Strömungen. Ich glaube, die diesjährige Austragung ist eine der besten, die wir je veranstaltet haben.

Dennoch: Austragungsort der meisten Veranstaltungen von S. Pellegrino Saporì Ticino ist Ihre Heimat – das Tessin. Was macht den Reiz der Region aus?  
 Das Tessin ist eine kleine Region mit einer enormen Vielfalt und vielen exzellenten Dingen: Wein, Käse und natürlich eine hochstehende Gastronomie. Das findet man zwar in vielen Teilen der Schweiz auch, wir haben aber den Vorteil des Tourismus, der uns viele Gäste bringt, die uns zu Höchstleistungen anspornen. Ein Tourist verbringt pro Tag rund fünf Stunden am Tisch. Frühstück, Mittagessen und Abendessen – und den Apéro darf man nicht vergessen.



Ein Gericht von Thierry Buffeteau, «Beau-Rivage Palace», Lausanne.

Da sind Sie im Tessin ja auch gut ausgerüstet dank dem Weinbau.  
 Ja, wir haben heute exzellente Weine im Tessin, da ist viel passiert in den letzten 20 Jahren. Auch hier hat uns der Einfluss von Aussen geholfen. In den 80er-Jahren, als die ersten Deutschschweizer Weinmacher kamen und den Qualitätsweinbau zu uns gebracht haben. Im Gegensatz zum Weinbau hat die hochstehende, moderne Küche im Tessin eine jahrhundertelange Tradition.

Wie lange reicht sie zurück?  
 Der erste moderne Koch überhaupt war ein Tessiner! Maestro Martino erkannte im 15. Jahrhundert, dass die Ernährung die Leute krank machte. Die reichen Leute assen nur Fleisch und Fisch und litten an Gicht. Er begann, edle Speisen aus Gemüse zu kreieren, die man teilweise bis heute noch kennt.

Gesundheit und Ernährung – das ist ein brandaktuelles Thema.  
 Ja! Wir sind, was wir essen. Darum widmen wir uns bei S. Pellegrino Saporì Ticino auch nicht nur der Gourmetküche, wir arbeiten

beispielsweise auch mit dem Spital im Tessin zusammen und versuchen, die Qualität des Essens dort zu verbessern. Für die Patienten ist das Essen ein wichtiger Teil des Tages und wenn dieses gut ist, geht es ihnen auch besser. Aber unsere Aktivitäten sollen auch wertvoll sein für das Personal – wir ermöglichen ihnen zu zeigen, was sie können, sie bleiben nicht länger nur hinter den Kulissen.

Das Festival 2023 ist bald vorbei, sind Sie schon in der Planung für nächstes Jahr?  
 Ja. Ich kann noch nicht viel verraten, aber wir widmen uns wieder einem wichtigen Land Europas. Was könnte echt kommen nach Ländern wie Frankreich, Italien und Spanien?

Deutschland vielleicht?  
 (lacht) Wir verraten bald mehr!

## INFO

Weitere Informationen unter [sanpellegrinosaporiticino.ch](http://sanpellegrinosaporiticino.ch)