



Leggere online

## «Sapori» im «Palace»: etwas Ticino in Luzern

**Gala-Abend im Mandarin Oriental Palace: ein kunstvoller Raviolo und ein erster Härte-test für den Küchenchef.**

**2022-11-14, Text: David Schnapp | Fotos: Giorgia Panzera, Eveline Beerkircher**

Meilensteine im «Palace». «Luzern ist ein wenig wie Lugano, deshalb fühlen wir Tessiner uns hier wie zu Hause», sagte zu Beginn des Abends der umtriebige Festival-Zampano Dany Stauffacher. Zu Gast in frisch renovierten und neu eröffneten Hotel Mandarin Oriental Palace war das Gourmet Festival S. Pellegrino **Sapori Ticino**, das auf beiden Seiten des Gotthards stattfindet und in diesem Fall Tessin-Gefühle an den Vierwaldstättersee transportierte. Partner des Festivals, nördlich des Gotthards ist die Vereinigung der besten Schweizer Häuser, Swiss Deluxe Hotels. (Grosses Bild oben: die Tessiner Küchenchefs Nicola Leanza, Andrea Bertarini, Andrea Pedrina, Diego della Schiava, v.l.)

Raviolo-Highlight. Angereist waren vier Küchenchefs aus dem Süden der Schweiz: Diego della Schiava («The View», Lugano), Nicola Leanza (Seven Ascona), Andrea Pedrina («La Dispensa», Lugano) und Andrea Bertarini (Ristorante Montalbano by Mirko Rainer). Bertarini servierte eines der Highlights der Tessiner Nacht, ein kunstvoll wie ein Origami gefalteter Raviolo mit einer Füllung aus geschmorter Wagyu-Schulter, dazu Pistazien, Lakritze und saurer Butter, der italienischen Variante der Beurre blanc. «Für den Raviolo nehme ich eine lange Teigbahn, ähnlich wie für Tagliatelle, die nach und nach vorsichtig gefaltet und gefüllt wird», erklärt der Küchenchef. Und weil die Arbeit konzentriertes exaktes Vorgehen erfordert, habe er die hundert Ravioli gleich selbst geformt – drei bis vier Minuten brauche es dafür pro Stück.

Weltoffene Tessiner. Und dass die Tessiner weit über den Gotthard hinausblicken, bewiesen die weiteren Gerichte des Abends, die geschmackliche Weltläufigkeit unter Beweis stellten: Makrele als Tataki und Tatar mit Bergamotte, Kaviar, Liebstockel und Stangensellerie von Diego della Schiava; in einer Kruste gebackener Seeteufel mit Lardo, Kürbis und Granatapfelkernen von Nicola Leanza oder das Rinderfilet auf Kakao- und Pilzpulver, mit knusprigem Wirsing und süss-bitterer Radicchio-BBQ-Sauce von Andrea Pedrina.

Erster grosser Auftritt. Er ist zwar Israeli und kein Tessiner, aber seinen ersten grossen Auftritt hatte auch Gilad Peled, der Executive Chef im aufwendig renovierten «Palace». Nach Stationen bei Clare Smyth in London und zuletzt im «Le Pressoir d'Argent» von Gordon Ramsay in Bordeaux hat der sympathische Koch jetzt in Luzern Grosses vor: «Ich kann es kaum erwarten, im April 2023 unser Gourmetrestaurant aufzumachen», sagt er und nimmt uns mit auf einen kleinen Rundgang durch das schmucke kleine Lokal, wo man künftig an eleganten Holztischen ohne Tischdecken essen wird. «Nachhaltigkeit ist mir ein wichtiges Anliegen. Mit dem Verzicht auf Tischdecken können wir viel Wasser und Energie sparen», sagt Peled. In seiner Küche würden ausserdem Frischhaltefolie oder Sous-vide-Beutel eingesetzt, die nicht aus Plastik, sondern aus Maisstärke hergestellt sind.

Das Menü im Kopf. In einem Küchenschrank stapeln sich bereits die noch unbenutzten Teller, Schalen und anderes Geschirr aus Japan oder aus Limoges, und der Küchenchef ist auch sonst auf die kommende Aufgabe bestens vorbereitet: «Ich habe schon viele Produzenten in der Region und der ganzen Schweiz besucht und bin zum Beispiel mit einem Fischer auf den Vierwaldstättersee hinausgefahren.» Sein erstes Menü hat Gilad Peled bereits skizziert, viel davon verraten will er allerdings noch nicht. Soviel ist ihm zu entlocken: «Ich liebe Urinkel, das Getreide kommt sicher ins erste Menü, und ein Spargel-Gericht habe ich auch schon im Kopf. Die Teller dafür sind schon eingekauft», sagt der Küchenchef, bevor er den letzten Gang des Abends servierte: Eine knusprig-cremig-würzige Kombination aus einem Butterkeks, Zitronen-Baiser, Yuzucreme, Shiso sowie Olivenöl.



Stundenlange Arbeit: der Raviolo von Andrea Bertarini mit Wagyu und Pistazien.



Viele Stunden Faltechnik: Raviolo-Meister Andrea Bertarini.



Hat Grosses vor: Küchenchef Gilad Peled seinem Team im Swiss Deluxe Hotel Palace in Luzern.



Erfrischender Abschluss: Gilad Peleds Yuzu-Zitronen-Tarte mit Shiso und Olivenöl.