



Genuss-Botschafter

Keiner kennt sich in der Luganer Gastroszene besser aus als er. Und keiner hat mehr für sie getan. Ein Porträt.

Text – CLAUDIUS WIRZ

Es war das Reisen, das Dany Stauffacher zum Genuss gebracht hat. Der Luganeser Geschäftsmann war über dreissig Jahre im Bereich Sportbekleidung tätig und reiste dafür über alle Kontinente. «Und, was macht man an einem Abend alleine in einer fremden Stadt?», fragt Dany eher rhetorisch und lacht. «Gut essen natürlich.» So hat er Restaurants rund um den Globus kennengelernt. Heute reist Dany weniger, dafür kommen die Spitzenköche aus der ganzen Welt zu ihm nach Lugano. Er veranstaltet nämlich das jährliche San Pellegrino Saperi Ticino, ein Gourmetfestival mit hochkarätigen Gastköchen und ebensolchen Gastgebern. In siebzehn Jahren hat Dany über 300 Feinschmecker-Abende der Sternenkategorie initiiert. Er ist überzeugt, so der Stadt Lugano in kulinarischer Hinsicht ein wenig auf die Sprünge geholfen zu haben. «Ich glaube, das Festival ist für die ganze Region eine grosse Motivation», sagt er. «In den letzten Jahren hat sich viel getan in der Gastronomie Luganos. Wir haben eine grössere Auswahl in jeder Hinsicht.» Dany ist die Leidenschaft fürs Thema anzumerken. «Die Köche haben ihre eigene regionale Sprache entwickelt, sind zu Ambassadors ihres Terroirs geworden.» Und gerade das Tessin habe da viel zu bieten, findet Dany. «Ich bin ein riesiger Fan unserer Region. Wenn wir unseren kulturellen Reichtum, zu dem auch das Essen und Trinken gehören, verstärkt nach aussen tragen, können wir nur gewinnen.» Als Genuss-Botschafter hilft er selbst dabei. So hat er sein Festival nicht nur in andere Städte der Schweiz getragen, wo einzelne Abende unter dem Tessiner Label durchgeführt werden, sondern ist erstmals zusammen mit Schweiz Tourismus und weiteren Partnern in Paris aufgetreten. Auch im Tessin weibelt der Kulinariker weiter und hat zusammen mit Tourismuspartnern ein digitales Genuss-Portal lanciert, das 70 Restaurants jeder Klasse im ganzen Kanton porträtiert, die Ticino Gourmet Tour. Und was ist denn nun der typische kulinarische Luganer Moment? «Der Aperitivo in einer der zahlreichen Bars der Stadt», empfiehlt Dany. «Das wird dann gerne zu einer Apericena. Einem Apéro, der natlos zur Cena, dem Abendessen wird. Das ist unsere Art des Zusammenseins.»

I

BILD - XXXXXXX XXXXXXX

2

3

4

BILDER - XXXXXXX XXXXXXX

Die Spitzenlokale der Stadt

1. Meta

Die Küche von Chefkoch Luca Bellanca mit ihren exotischen Noten ruft seit drei Jahren Begeisterungstürme hervor. Kein Wunder wurde sie mehrfach ausgezeichnet. Zu geniessen ist sie in einem Designrestaurant direkt am See. ristorante.metaworld.ch

2. I due Sud im Splendide Royal

Ein altherwürdiges Haus mit einem absoluten Toprestaurant. Die raffinierte Küche ist vom Guide Michelin mit einem Stern belohnt worden. Begleitet wird das Geschmackswunder von einem perfekten Service. splendide.ch

3. The View

Er gilt als einer der jungen Wilden. Verdient ist Küchenchef Diego Della Schiava vor einem Jahr vom Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres im Tessin gekürt worden. theviewlugano.com

4. Villa Principe Leopoldo

Grosse Inspirationsquelle für Küchenchef Cristian Moreschi ist seine Mutter, die im italienischen Malonno eine Osteria führte. In Lugano versucht er neue, unerwartete Geschmacksrichtungen zu kreieren. leopoldohotel.com

5. Villa Castagnola

Küchenchef Alessandro Boleso ist ein grosser Fisch-Fan und stellt mit Fängen aus den drei Seen der Region allerlei Verrücktes an. villacastagnola.com

5