

# Gastronomie

Mit dem **Garden Eden Flower Festival** lockt das Fünfsternehaus nach Ascona

## DAS PARADIES HAT EINEN NAMEN: EDEN ROC

Eden ist gleichbedeutend mit Paradies. Und Paradies ist gleichbedeutend mit... ja womit eigentlich? Mit Üppigkeit irgendwie. Denkt man an das Paradies, kommt einem Überfluss in den Sinn. Überfluss an gesunden Nahrungsmitteln, an prächtigen Blumen, an überbordenden Glücksgefühlen. Das Hotel Eden Roc in Ascona hat das Paradiesische im Namen. Und auf der Speisekarte. Und im blühenden Garten. Einzig für die Glücksgefühle kann es nicht bürgen. Dafür ist jeder Gast selbst verantwortlich. Am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, setzt das gediegene Fünfsternehaus auf die Kraft der Pflanzen. Zum ersten Mal organisiert es das *Flower Festival*. Irgendwie logisch, findet ad-interim-Direktor Leo Maissen. "Unser Garten ist himmlisch. Er sollte viel öfter im Mittelpunkt stehen." Deshalb wird das Blumenfestival heuer wohl nicht die einzige Veranstaltung bleiben,



die auf natürliche Schönheit setzt. Das ist aber noch Zukunftsmusik. Was zurzeit zählt, ist das anstehende Gewächsfest, das nicht nur Hotel-, sondern auch auswärtige Gäste und Einheimische in den Garten am Seeufer des Lago Maggiore locken soll. Zu bestaunen gibt es am ersten Maiwochenende nicht nur, was dort von Natur aus wächst und

kreucht und fleucht. Die hauseigene Floristin Marianna Di Giorgio ist gemeinsam mit ihrem Team für duftende, farbige, atemberaubende Pflanzenarrangements verantwortlich. Mitten in diesen fantasievollen Kreationen schmecken ein morgendlicher Aperitif oder ein nachmittäglicher Tee (Sa und So von 14.00 bis 17.00 Uhr) noch tau-

sendmal besser als sonst. Am Samstagabend wird im Restaurant Eden Roc ein überraschendes Flower Dinner serviert (ab 18.30 Uhr), und am Sonntagmittag ist es Zeit für einen blumigen Brunch (12.00 bis 15.00 Uhr). Wem es nach weiteren Pflanzenabenteuern gelüftet, kann sich einem Ausflug auf die Brissago Inseln anschliessen (für Hotelgäste, Sa, 13.00 Uhr). Das vollständige *Garden Eden Flower Festival* ist ab CHF 960.- pro Person in Doppelzimmer buchbar. Detailliertere Informationen dazu finden sich auf der Homepage. Wer indes nicht im Paradies schlafen, sondern nur etwas daran schnuppern will, ist im Garten Eden stets willkommen.

**Garden Eden Flower Festival, Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, Hotel Eden Roc, Ascona, für Hotelgäste und Auswärtige, Infos und Buchungen unter Tel. 091 785 71 71 oder [www.edenroc.ch](http://www.edenroc.ch).** bs

## Ein Markt des guten Geschmacks

Nehmen wir einmal an, es gäbe eine Umfrage zum Südkanton. So im Sinne von: Was kommt Ihnen beim Wort "Tessin" spontan in den Sinn? Wie würden die Befragten wohl antworten? Wissen kann man's nicht, aber raten: *Pizza, pasta, Mangiare, Merlot*. Irgendwie naheliegend. Es geht ja meistens ums Essen und Trinken im *bello Ticino*. So auch morgen Samstag in Ascona. *Ascona con gusto*, Ascona mit Geschmack, heisst der Markt, der vor allem einheimische Landwirtschaftsprodukte anpreist. Alpkäse, Wurstwaren, Wein, Liköre, Gebäck, Honig und Konfitüren sind zwischen 10.00 und 18.00 Uhr an den Ständen am Lungolago zu finden. Das traditionelle Tessiner Angebot wird mit Produkten aus anderen Regionen bereichert. Avantgardistisch ist die Veranstaltung nicht wirklich. Aber wie der Volksmund sagt: Wer Altbekanntes nicht ehrt, ist des Neuen nicht wert... Na ja, und wenn's der Volksmund nicht war, so ist es trotzdem wahr.

**Ascona con gusto, Markt, Samstag, 27. April, 10.00 bis 18.00 Uhr, Lungolago.** bs

## Ziegenfleisch schmeckt auch nach Ostern

Schwer nachvollziehbar, die Geschichte mit dem Kitzbraten. Ausgerechnet um die Osterzeit, wenn die Auferstehung des Gottessohnes gefeiert wird, landen süsse Ziegenkinder auf den Tellern der Christen. Wieso? Auf diese Frage gibt es wie bei allen anderen Fragen dieser Welt keine allgemeingültige Antwort. Die einen behaupten ganz nüchtern, dass nach einer 40-tägigen Fastenzeit ein gutes Stück Fleisch einfach auf den Tisch gehört. Andere weisen mit Vorliebe auf Geschichtliches hin. Die österliche Fleischeslust wurde von den Griechen aus dem jüdischen Brauchtum übernommen. Den Frühlingsschmaus fanden auch die Römer ganz toll und verbreiteten die Tradition schnurstracks in ganz Europa. Im Südkanton wird noch heute Wert auf das Osterkitz gelegt. Die Zubereitung eines feinen Bratens muss keineswegs aufwendig sein. Zum mit Salz und Pfeffer gewürzten Fleisch kommen Butter, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie, Lauch, Rosmarin und Weisswein, und schon geht es ab in den Backofen. bs

## Lasterhafter Genuss auf der Piazza Grande in Locarno

Wenn *Locarno on Ice* anfangs Januar seine Zelte abbricht, bleibt die Piazza Grande nackt und einsam zurück. Den restlichen Winter über ist sie verwaist. Trist. Kahl. Langweilig. Dann aber zieht der Frühling wieder ins Land und mit ihm die Lust am Feiern im Freien. Es sind zwar noch keine stampfenden Füsse, welche die Pflastersteine der Piazza malträtiert. Und auch keine gelbschwarzen Stuhlbeine, die sich zwischen diesen zwängen. Nein, die ersten Zeichen des nahenden Sommers setzen kleinere und grössere Laster, die den glattpolierten Steinen gewichtig zusetzen. Von heute Freitag, 26., bis übermorgen Sonntag, 28. April, organisieren die Amis da la Forchéta das beliebte Food Truck Festival, und zwar schon zum dritten Mal. Wer gerne an der frischen Luft – und frisch kann es im April tatsächlich werden – stehend isst, sollte das dreitägige gastronomische Highlight keinesfalls verpassen. Zu versuchen gibt es allerlei Bekanntes und Unbekanntes. Gut so, denn alles neu macht der... nein, Mai ist es noch nicht. Es sind die Ausläufer des Aprils, die Köstlichkeiten aus Nah und Fern an den Langen-



see bringen. 24 Food-Anbieter werden drei Tage lang die Gaumen erfreuen. Neben den altbekanntesten sind auch einige neue Namen auszumachen. Zum ersten Mal nach Locarno reist zum Beispiel *TR3VOR 2.0*. Dabei handelt es sich um das neue Gefährt des jungen, innovativen Tessiner Kochs

Trevor Appignani. Damit nicht genug. Dieses Jahr ist der instinktive Perfektionist, wie er sich selbst nennt, in doppelter Aufführung dabei. Am Hausstruck *TR3VOR* gibt es auch heuer wieder die Tatar-Ciabatta zu geniessen. Zu finden sind ausserdem *K. Fetscher-Wildi* mit seinem über dem Feuer gegarten Lachs, *I love gelato* mit... na klar, mit Eisspezialitäten, *Griglia.ch* mit langsam gartem Pulled Pork (Schweinefleisch), *Riccio van* mit Crêpes, Hot Dogs und hausgemachten Pommes frites usw. usf. Weil der Mensch nicht nur vom Essen allein lebt, sondern auch etwas Seelennahrung braucht, um zufrieden zu sein, spielt morgen Abend die einheimische Grezz Band auf. Die Ladefläche ihres eigenen Lieferwagens wird dafür kurzerhand zur Bühne umfunktioniert. Kleine Kinder dürfen sich auf einer Hüpfburg vertun, während grössere den mechanischen Bullen zu zähmen versuchen.

**Food Truck Festival, Freitag, 26. April, 17.00-23.00 Uhr, Samstag, 27. April, 11.00-23.00 Uhr, Sonntag, 28. April, 11.00-17.00 Uhr, Piazza Grande, Locarno, [www.foodtruckticino.ch](http://www.foodtruckticino.ch).** bs

Anzeige

## TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



### Liebe Gäste!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

A presto

Bringen Sie uns dieses Inserat wir offerieren Ihnen zum Aperitif ein Glas „Nos Bianco“ Einlösbar bis 10.05.2019 – max. 2 Pers.

**OSTERIA NOSTRANA**

Ristoranti Fred Feldpausch

Piazza G. Motta, 6612 Ascona  
Tel: 091 791 51 58  
[www.osteria-nostrana.ch](http://www.osteria-nostrana.ch)



**Grotto al Capon**  
6645 Brione s/ Minusio

**Aktuell grüne Spargeln:  
Frühlingssalat  
Mailänder Art  
mit Tessiner  
Rohschinken  
überbacken mit Polenta  
und Taleggiokäse**

**Jeden Mittwoch:  
Kalbsleber mit Rösti**

**Bis bald im Capon,  
wir freuen uns  
Capon Team**

Tel. 091 743 45 10  
[www.alcapon.ch](http://www.alcapon.ch)



**Muttertags - Brunch am 12. Mai 2019**

Mit Antipasto Büffet, Hauptgang und Dessert Büffet

**54.90** (inklusive 1 Glas Prosecco)

**Hotel LA CAMPAGNOLA** mit Tessiner Musik! in Dairano - Gambarogno

Täglich Happy Hour 5-6!  
Ideal für Bankette, Familienfeiern & Hochzeiten  
[www.campagnola.ch](http://www.campagnola.ch) | 091 785 2500