Datum: 08.09.2017

Raiffeisen-Blog
GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66608115
Ausschnitt Seite: 1/7

Das sind die Tessiner Hotspots für Geniesser

08.09.2017 | Raiffeisen-Welt

Wenn die Nächte wieder länger werden, frönt man im Süden noch immer bei lauen Temperaturen dem süssen Leben. Das sind die Höhepunkte für Genussmenschen.

B&B Vallombrosa – schlafen inmitten der «Wiege des Merlot del Ticino»

B&B Vallombrose

Die Wiege des Tessiner Merlot-Anbaus liegt im Malcantone, unweit vom Luganersee. Hier hat Pionier Giovanni Rossi 1908 im beschaulichen Örtchen Castellrotto den ersten experimentellen Merlot-Rebberg Vallombrosa angelegt. Heute gehört der Weinberg zur Kellerei Tamborini Vini in Lamone. Claudio Tamborini, der 2012 zum Schweizer Winzer des Jahres gekürt wurde, hat das Weingut zu einem Agriturismo mit edlem Bed & Breakfast und didaktischem Grappa-Museum umgebaut. Neben der idyllischen Lage inmitten der Weinberge, erwarten die Gäste im «B&B Vallombrosa» sieben geschmackvoll eingerichtete Künstlerzimmer, ein Künstlerappartement sowie ein kleines Künstler-Rustico inmitten des Rebbergs. Zahlreiche Kunstwerke schmücken das Grundstück. Das B&B kann von Mitte März bis Ende Oktober ab 160 Schweizer Franken für zwei Personen oder ab 160 Franken für zwei Personen gebucht werden. Raiffeisenmitglieder logieren hier gar für die Hälfte des Preises.

Festa d'autunno – Grottini, Gnocchi und Gourmet

Tessiner Spezialitäten

Das Festa d'autunno («Herbstfest») Anfang Oktober markiert in Lugano traditionellerweise den Schlusspunkt einer langen Open-Air-Saison. Auf zahlreichen Plätzen in der autofreien Innenstadt mit ihren malerischen Gassen können Geniesser in typischen Grottini probieren, was die Tessiner Küche zu bieten hat: regionale Spezialitäten, zum Beispiel Busecca (Tessiner Kuttelsuppe mit Gemüse), Alpkäse, Luganiga oder Salami, abgerundet durch Weine aus der Region. Auf dem Markt des Herbstfestes finden Besucher lokale Erzeugnisse wie Käse- und Salamispezialitäten, Marmeladen, Süssigkeiten, Weine und Liköre. In einer kleinen Destillerie wird demonstriert, wie Grappa produziert wird. Wer die Stadt schliesslich per Wasser erkunden will, kann als Gast des Herbstfestes auch Bootsfahrten auf dem Luganer See unternehmen.

Ein paradiesischer Garten um alte Klostermauern

Brissago Inseln

Die Geschichte der Brissago Inseln reicht zurück bis in die Eiszeit. Seit Jahrhunderten ist die Isola Grande – die grössere der beiden Brissago Inseln – besiedelt. Einst beherbergte sie ein Kloster, auf dessen Überresten das heutige Hotel Isole di Brissago gebaut wurde. Heute ziehen die beiden Inseln inmitten des Lago Maggiores vor allem Touristen an. Die Inseln als ein Tessiner Naherholungsgebiet zu bezeichnen, wäre stark untertrieben: Ihr einzigartiges Klima sorgt für ein Pflanzenvorkommen, wie es sonst nur in den Subtropen vorkommt. Der Botanische Garten der Brissago Inseln entführt seine Besucher geradezu auf eine Weltreise: Das kleine Paradies im Lago Maggiore beherbergt mehr als 1700 verschiedene Pflanzen. Und dieses lässt sich auch in aller Ruhe geniessen: Das Hotel Isole di Brissago beherbergt eine «Tratoria contemporanea», die auch kurze Besuche auf den Inseln kulinarisch abrundet.

Termali Salini: Im Salzwasser am Lago Maggiore baden

Aussicht Lago Maggiore

Das grösste Solebad der Schweiz bietet mehr als nur ein gutes Schlecht-Wetter-Programm. Der Infinity-Pool gibt den Blick ungebrochen frei über den Lago Maggiore und das Verzasca-Tal bis zu den Sumpflandschaften des Magadino-Deltas. Mit seiner grosszügigen Saunalandschaft, Ruhehöhlen Kräuterdampfbäder, Heissbadzonen und privaten Dachterrassen lädt das Bad zum Verweilen ein – dazu hat man denn auch genügend Zeit: Der Eintritt ins locarnische Wellness-Paradies hat keine stündliche Begrenzung. Und wer zwischen Sauna und Salzbad eine Zwischenverpflegung braucht, findet im Bistrot eine Auswahl an gesunden Wellness-Snacks.

Mit Swiss Tavolata Tessiner Spezialitäten schlemmen

Datum: 08.09.2017

Raiffeisen-Blog

GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66608115
Ausschnitt Seite: 5/7

Swiss Tavolata

Wer die kulinarische Seite des Tessins abseits der touristischen Hotspots kennenlernen will, der ist bei Ester Monaco von Swiss Tavolata in besten Händen. Sie ist eine von vier Bäuerinnen und Landfrauen im Tessin, die kleinere Gruppen Zuhause kulinarisch verwöhnen. Die Bäuerin aus Gerra bei Locarno zaubert Menüs mit Produkten aus dem Eigenanbau und aus der Region. Ester Monacos Spezialität: Die Polenta aus rotem Mais, tessin-typisch über dem Feuer gekocht. Gruppen zwischen vier und zehn Personen speisen bei der Tessinerin Zuhause in ihrer Stube – Aussicht über den Lago Maggiore inklusive.

Das traditionelle «Sagra del Borgo» in Mendrisio feiern

Datum: 08.09.2017

Raiffeisen-Blog

GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66608115
Ausschnitt Seite: 6/7

Sagra del Borgo in Medrisio

Gut drei Viertel der Tessiner Merlot-Trauben werden im Mendrisiotto angebaut, jener mediterranen Tessiner Region mit ihren malerischen Dörfern, umgeben von idyllischen Weinbergen. Kein Wunder, feiert man im Südzipfel der Schweiz die Traubenernte im grossen Stil. Aus dem ehemals bäuerlichen Fest, bei dem die Bauern und Winzer der Region ihre Produkte ausstellen, ist mittlerweile ein Volksfest geworden, das Menschen aus der ganzen Region anzieht. Jeweils am letzten Wochenende im September werden für das Traubenfest «Sagra del Borgo » traditionsgemäss die Strassen der Altstadt von Mendrisio belebt: In zahlreichen Festzelten und Innenhöfen im Magnifico Borgo («der wunderschöne Fleck»), wie die Einheimischen ihr Städtchen stolz nennen, werden den Besuchern lokale Delikatessen aufgetischt, umrahmt von musikalischer Unterhaltung. Dass dazu mit einem Glas Merlot angestossen wird, versteht sich von selbst.

Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto – Der Süden bittet zu Tisch

Datum: 08.09.2017

Raiffeisen-Blog
GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN, GELD UND DIE SCHWEIZ

Raiffeisen Blog
9001 St. Gallen

panorama-magazin.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Page Visits: 8'336

Web Ansicht

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 66608115
Ausschnitt Seite: 7/7

Rassegna Gastronimica del Mendrisiotto

«Eine Tradition, die sich jedes Jahr erneuert», lautet die Devise der Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio, des kulinarischen Monats, der vom 1. Oktober bis 5. November 2017 stattfindet. An der Jubiläums-Ausgabe des Kulinarik-Festivals in der berühmten Tessiner Weinbergregion beteiligen sich 48 Restaurants und Grotti. Diese bieten ein äusserst vielfältiges kulinarisches Angebot mit traditionellen Gerichten aus der Region sowie klassische und neuinterpretierte saisonale Spezialitäten an. Natürlich gehört auch hier zu einem guten Mahl ein guter Wein. Als passendes Geschenk erhält schliesslich jeder Gast der Rassegna ein elegantes Weinglas.