



## VILLA CASTAGNOLA

Die Villa Castagnola ist ein Schmuckstück in der italienischen Schweiz, direkt am Luganer See. Eine gelungene Mischung aus Tradition und Luxus, Trägheit und Leichtigkeit. Früher kamen Adelige für die Sommerfrische. In ihrem Kielwasser reisten bald Künstler und die Jeunesse Dorée Europas nach Lugano, um die Saison stilvoll und beschwingt am See zu verbringen. Heute zieht die Villa mit ihren beiden haubengekrännten Lokalen Genießer von fern und nah an. Unsere Autorin landete per Zufall und wollte gar nicht mehr weg.

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT



Hoteldirektor Ivan Zorloni begrüßt seine Gäste höchstpersönlich. Er entschied sich bewußt für zwei Gourmet-Restaurants in seinem Hause

Ich hätte allen Grund zur Freude, bin ich doch in der kulinarischen Institution der Stadt Lugano, einem architektonischem Wahrzeichen noch dazu. Zwei Restaurants, zusammen 30 Gault Millau Punkte, ein Michelin-Stern und der Hauch des Grandhotels erwarten den Gast in der Villa Castagnola. Noch ahne ich nichts - im Gegenteil. Ich fluche wie ein Kesselflicker. Denn gerade habe ich an der Gehsteigkante meinen Reifen platt gefahren. Der Luganer See, fragte ich mich wenige Sekunden zuvor, war das nicht der Lieblingssee von Herrmann Hesse? Boote flitzen über den glitzernen See wie spitze Pfeile. Segel blähen sich elegant im Wind. Es war mir, als kämen Thomas Mann, Bert Brecht und Herrmann Hesse mit ihren Panamahüten um die Kurve. Genau die Kurve, die ich übersehe. Da ist der Reifen auch schon platt. Ich weiche scharf nach rechts aus und lande eiernd mitten auf der langen, palmengesäumten Auffahrt eines Hotels. Ein schönes Hotel. Fast überirdisch schön und zeitlos entrückt. Wie hingemalt führt der Kiesweg über eine maigrüne Wiese.

Spaziergänger in der Abenddämmerung schreiten durch den Landschaftspark, in den die ehemals russische Villa von 1880 gebettet ist. Ich erliege sofort dem Zauber einer fernen Epoche. Staatsmänner, Künstler, russische Adelige waren hier. Schriftsteller haben darüber geschrieben, Maler haben die Villa gemalt und fotografiert. Ich spaziere zwischen Skulpturen hinauf zum Eingang und fühle mich in ein anderes Leben versetzt. Auf der Terrasse höre ich gedämpfte Stimmen beim Abendessen. Ein Klavierspieler mit Fliege am Kragen streichelt eine Ballade über die Tasten. Geschichte und Geschichten, sinniere ich, beides vermischt sich hier. Im Kaminsaal, am hundert Jahre alten Pechstein Flügel. An den gerahmten Zeichnungen von Goya, allesamt Originale. Ich kann mich kaum satt sehen. Dann räuspert sich der Consiere. Césare arbeitet seit 42 Jahren hier, ist von ausgesuchter Höflichkeit und bietet mir Hilfe für mein Reifen-Missgeschick an. Als er raschelnd im Telefonbuch blättert, um eine Werkstatt ausfindig zu machen, kann ich mein Glück kaum fassen, gebe den Autoschlüssel ab, che-



Hier der Kaminsaal. Staatsmänner, Künstler, russische Adelige waren hier. Schriftsteller haben darüber geschrieben, Maler haben die Villa gemalt



Emilio del Fante arbeitet seit fast zwanzig Jahren hier. Er ist Maître d'Hotel und Chef-Sommelier für beide Lokale





Küchenchef im Le Relais ist Christian Bertogna. Seine Küche ist von poetischer Leichtigkeit. 14 Gault Millau Punkte belohnen dieses Engagement. Unten: Vier Varianten Tartar. Einmal mit Ei, dann mit Sardelle, mit Senfsorbet und klassisch mit Dill. Wenn ein Vegetarier nicht gefestigt ist, wird er hier rückfällig werden

cke ein und melde mich zum Abendessen an.

Hoteldirektor Ivan Zorloni begrüßt mich höchstpersönlich. In seinem maßgeschneidertem Zwirn wirkt er wie soeben einem François Truffaut Film entsprungen. Seinen Krawattenknoten ordnend, teilt er mir mit, ich solle mir keine Sorgen machen, man werde sich um den Wagen kümmern, einstweilen erwarte man mich im Hotel-Restaurant Le Relais. Im sonnenverwöhnten Tessin könne ich schon im März auf der Terrasse speisen, verspricht er mir. Denn heute Abend wäre das andere Lokal des Hauses, das Sternerestaurant Galerie Arte, auf der gegenüberliegenden Strassenseite direkt am Seeufer, schon ausgebucht, bedauert er.

Man tischt als Vorspeise Rindstatar auf. Wenn ein Vegetarier nicht gefestigt ist, wird er hier rückfällig werden, denke ich, so fein schmilzt das rohe Fleisch an Gaumen in vier Varianten. Einmal mit Ei, dann mit Sardelle, mit Senfsorbet und klassisch mit Dill. Pur, sanft umschmeichelt mit Begleitaromen, die nie dominant werden. Immer kommt der ursprüngliche Fleischgeschmack der hervorragenden Ausgangsqualität zur Geltung. Dazu harmonisiert ein seidig glänzendes Guacamole aus herrlich reifen Früchten. Küchenchef im Le Relais ist Christian Bertogna. Seine Küche ist von poetischer Leichtigkeit. 14 Gault Millau Punkte belohnen dieses Engagement. Der Salat zwischen hauchdünnen Blätterteigscheiben oder die mit Fleur de Sel bestreuten Buchweizen-Ravioli mit Sellerieriepuree würden bei mir persönlich fraglos als Sterne-Niveau durchgehen.

Das Tessin, der südlichste Kanton der Schweiz, verbindet italienische Lebensart mit Schweizer Bedächtigkeit, schwärmt der Küchenchef. Er ist ein großer Fischfan und freut sich jeden Tag über den See vor seinen Augen. Ob mir mein Tintenfisch-Agnolotti mit Kabeljau, Basilikum und gedörrten Tomaten geschmeckt hat, will er wissen. Was soll ich sagen? Ein Gedicht, genau wie der Spanferkelrücken mit Äpfel und glasierten Erdnüssen an einer Mousse-

line von Kartoffeln mit Vanille. Welch zauberhafter Mix aus mediterraner Dolce Vita und ländlicher Ursprünglichkeit. Hier zu arbeiten, betont Christian Bertogna, der gebürtige Italiener, sei großartig. Er wird daher immer um jeden einzelnen Gault Millau Punkt kämpfen.

Ich hingegen kämpfe am nächsten Morgen einzig mit dem Schlaf. Oder, um es italienisch auszudrücken, ich ergebe mich dem Dolce Far Niente. Vom Liegestuhl aus blicke ich auf gelbe Blüten, die verträumt auf die Erde trudeln, als mir vom Pagen bedauernd mitgeteilt wird, die Werkstatt hätte angerufen, die richtigen Reifen konnten noch nicht geliefert werden. Diese Nachricht macht mich schlagartig munter. Ich springe auf und reserviere für abends den letzten freien Platz im hoteleigenen Sternelokal Galerie Arte.

Dort steht der Deutsche Frank Oerthle am Herd. Draußen plätschert der See und tausend Lichter spiegeln sich schaukelnd. Man reicht warme Walnussbrötchen mit gesalzener Butter



Anfangs wurde Frank Oerthle, der in Lugano das einzige Sternelokal, das Galerie Arte, führt, kritisch beäugt, schließlich hat die traditionelle deutsche Küche im italienischsprachigen Raum nicht gerade einen guten Ruf. Das ist lange her. Genau gesagt, 16 Gault Millau Punkte und einen Michelin-Stern. Er kreiert spektakuläre Gerichte aus einer auf Seefisch und Meeresfrüchte spezialisierten Speisekarte

und als Grüße aus der Küche kommen Lebermousse mit Schokostückchen, klein wie schwarze Sesamsamen, würfelgroße Seebarschfilets mit Mangosauce und Blinis (Minipfannkuchen) mit Ziegenkäseupfer. Was für ein prachtvoller Anfang. Als Hauptgericht bestelle ich Steinbuttschnitte an Colonnataspeck und Limettenkompott, Mosaik von konfierten Karotten und Fenchelinfusion. Vorher Chitarra-Spaghetti an Hummeragout, kandierter Fenchel und Espelette-Paprika. Frank Oerthle kreiert spektakuläre Gerichte aus einer auf Seefisch und Meeresfrüchte spezialisierten Speisekarte. Unverkennbar sind in den Gerichten die italienischen Inspirationen, doch neben der Aromenvielfalt erweist Frank Oerthle auch der robusten Bergbauernkost des Tessin seine Ehre. Mit Speck, Spaghetti und Fenchel. Oder Gerichten wie Ravioli mit Saiblingfüllung, oder einem Risotto an Gorgonzolaschaum. Seine Kunstwerke liegen wie gemalt und kunstvoll arrangiert auf dem Teller.

Ich sitze direkt am Seeufer hinter großen Fensterfronten, inmitten von Skulpturen und handgeschöpften Papier-Collagen. Passenderweise kann der Chef in einem Restaurant aufpassen, das gleichzeitig Kunstgalerie ist. Frank Oerthle, selbst großer Künstler, wurde vom Gault-Millau-Führer zum «Newcomer des Jahres 2009» (16 Punkte) gekürt.

Seit bald zwanzig Jahren ist er im Tessin zu Hause. Er genießt die sonnendurchstrahlten Ufer der Seen und die hohen Gebirgsketten, auf denen sommers wie winters Schnee liegt. Seit zehn Jahren ist er Küchenchef im Galerie Arte und es ist kein Wunder, dass hier seine Sternenküche brilliert, die aus Gegensätzen das Beste hervorzaubert. Seit 2010 verteidigt er seinen Stern. Klar, war er bei Eckhart Witzigmann, auch bei Heinz Winkler und Hans Haas. Von denen bekam er den letzten Schliff, erzählt er mit strahlenden Augen. Frank Oerthle liebt an seinem Beruf nicht nur das Arbeiten mit hochwertigen, frischen Zutaten und die Möglichkeit, sich kreativ auszuleben. Genauso wichtig ist ihm auch das Motivieren seines Teams. Es gibt noch fünf Köche, aber keinen weiteren Deutschen. Nicht mal einen Sous-Chef brauchen sie. Flache Hierarchien und „richtig multikulti in der Küche“, lacht der Schwabe, trägt wohl auch zu seinem Erfolg bei.

Am nächsten Tag und wieder auf dem Weg zum Liegestuhl, grüble ich, ob die Werkstatt wohl mittlerweile Erfolg bei der Reifenbestellung hatte. Cesare, dienstältester Concierge Europas, frohlockt hinter der Rezeption mit seiner sonoren Stimme und winkt mich heran: „Madame, das Auto ist fertig!“ „Welches Auto?“ frage ich gespielt ahnungslos. Viele kleine Fältchen umkränzen schelmisch seine Augen, als er meinen Aufenthalt um einen Tag verlängert und mir den Platz für ein weiteres Abendessen reserviert.

Viale Castagnola 31, 6906 Lugano, Schweiz  
www.villacastagnola.com

