



Castello di Morcote, Tessin

09.04.2019 10:00 CEST

## Kulinarische Erlebnisse im Tessin

**Ob im klassischen Gourmet-Lokal oder im traditionellen Grotto – die Vielfalt der Landschaft und das Tessiner Savoir-vivre spiegeln sich auch auf dem Teller wider. Nicht zuletzt ist das Tessin ein Ort mit einer starken Weintradition, denn im milden Klima gedeihen ganz besondere Weine. Und die Tessiner Tropfen lassen sich wunderbar mit den regionalen Spezialitäten paaren, wie etwa dem aus dem Muggiotal stammenden Formaggino.**

**Cantine Aperte – Tag der offenen Weinkeller im Tessin an zwei Wochenenden**

Das Klima in der Südschweiz eignet sich hervorragend für den Anbau von

Weinen. Passionierte Winzer und Winzerinnen bringen hier edle Tropfen hervor, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. 2019 öffnen die Tessiner Winzer erstmals gleich an zwei Wochenenden ihre Keller, an denen insgesamt knapp 80 Tessiner Weingüter vom 25. bis 26. Mai im Südtessin und vom 1. bis 2. Juni im Nordtessin zum Tag der offenen Weinkeller (Cantine Aperte) einladen. Eine schöne Gelegenheit für Weinliebhaber, die Keller und Weinberge in der Sonnenstube der Schweiz zu besichtigen, mit den Produzenten zu sprechen und den Wein direkt vor Ort zu verkosten. In vielen Weingütern gibt es neben der Weinverkostung auch Mittag- und Abendessen mit lokalen Produkten, Unterhaltung, Musik, Ausstellungen und kulturellen Veranstaltungen. [www.ticino.ch/cantineaperte](http://www.ticino.ch/cantineaperte)

### **Formaggio mit Weitblick auf dem Monte Generoso**

Der Monte Generoso gilt als einer der aussichtsreichsten Berge der italienischen Schweiz – mit einem 360°-Panorama über die Seenlandschaft, die Stadt Lugano, die Po-Ebene und den ganzen Alpenbogen bis zum Monte Rosa. Hoch oben am Berg befindet sich die Alp Clericetti, die Marisa und Adriano Clericetti bereits in fünfter Generation führen. Zum Betrieb gehören ein Dutzend Kühe sowie rund zwanzig Ziegen und Schafe. Von Mai bis Oktober werden auf der Alp Clericetti hauptsächlich die für das Muggiotal typischen Formaggini hergestellt. Auf der kleinen Terrasse vor ihrer Alp mit Blick ins Tal bewirbt Marisa Clericetti Ausflugsgäste und Wanderer mit den eigenen Produkten sowie weiteren einheimischen Wurstwaren und Käsesorten. Architektonisches Zeugnis der tausendjährigen Bauernkultur des Monte Generoso geben auch die Vorgänger moderner Kühlschränke, die so genannten Nevère. Die zylinderförmigen Steinbauten wurden einst von den Bauern für die Aufbewahrung der Milch errichtet. Von der Bergstation führt ein zweistündiger Rundweg vorbei an elf dieser Nevèren bis zur Alpe Nadigh und über die Alpe Genor zurück zur Bahn. Wer sich von Marisa und Adriano Clericetti bewirten lassen und noch etwas Käse für zu Hause erwerben möchte, legt einen Zwischenstopp auf ihrer Alp ein, bevor es mit der Monte-Generoso-Bahn wieder hinunter an den Luganersee geht.

[ticino.ch/alpclericetti](http://ticino.ch/alpclericetti), [Myswitzerland.com/hikemontegeneroso](http://Myswitzerland.com/hikemontegeneroso)

### **Kräuterwanderungen mit Meret Bissegger im Bleniotal**

Meret Bissegger ist eine leidenschaftliche Köchin und Liebhaberin der „cucina naturale“, der natürlichen Küche. Sie kocht, was Wald und Wiese hergeben, kennt Kräuter, essbare Wildpflanzen und Gemüse wie kaum eine Zweite. Bio

ist für sie selbstverständlich, regional und saisonal sind Grundsätze ihrer Philosophie. Denn je frischer die Zutaten, desto besser ist der Geschmack. In Malvaglia, mitten im Dorf, in einem großen Kräuter- und Gemüsegarten, steht ihre Casa Merogusto. In diesem charmanten Bürgerhaus im Bleniotal gibt sie Kochkurse, geht mit ihren Gästen auf Kräuterwanderungen und zu lokalen Produzenten und verwöhnt Feinschmecker bei ihren Tavolata-Anlässen. Der stattliche Speisesaal mit seinen wunderbaren Deckenmalereien bietet am schlicht gedeckten Holztisch Platz für bis zu 22 Personen. Von 25. bis 27. Juni 2019 lädt Meret Bissegger zu gemeinsamen Kräuterwanderungen in die subalpine Landschaft des Bleniotals. In der Casa Merogusta können Gäste auch übernachten. Gemütliche Doppelzimmer sind buchbar zum Preis von 120 Schweizer Franken (rund 105 Euro) mit Dusche und Toilette auf der Etage. [www.meretbissegger.ch](http://www.meretbissegger.ch)

### **Neues Boutique Hotel in den Weinbergen von Vico Morcote**

Hoch über dem Luganersee liegt das Weingut Castello di Morcote im Schatten der Burg, wo schon zur Römerzeit Wein gekeltert wurde. Im biologischen Anbau gedeihen hier die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay und Sauvignon. In dieser mediterranen Hügellandschaft eröffnete die Familie Gianini am 3. April 2019 das kleine, elegante Boutique Hotel Relais Castello di Morcote im Stil einer Privatvilla. Die zwölf Zimmer sind mit edlen Naturmaterialien ausgestattet und bieten einen Blick auf den Luganersee, den weitläufigen Garten oder den alten Dorfkern des Ortes. Ein großer Salon mit Kamin sowie der Garten laden zur Entspannung oder dem Genuss des hauseigenen Weines ein. Das Hotel ist buchbar ab 228 Schweizer Franken (rund 200 Euro) für das Doppelzimmer mit Frühstück. Im Gebäude des neuen Hotels befindet sich das Restaurant La Sorgente (15 Gault-Millau-Punkte). Neben Küche und Keller bieten sich Spaziergänge, Ausflüge mit dem E-Mountainbike oder ein Ausritt an, bei dem der hauseigene Pferdestall unterstützt. Zum Landgut gehört außerdem das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Vicania, ein Kleinod inmitten der Natur auf der gleichnamigen Alpe (659 Meter hoch gelegen), die von Vico Morcote aus in knapp einer Stunde zu Fuß erreicht werden kann. [www.relaiscastellodimorcote.ch](http://www.relaiscastellodimorcote.ch), [www.castellodimorcote.ch](http://www.castellodimorcote.ch)



[MySwitzerland.com](https://www.myswitzerland.com), der E-Mail-Adresse [info@MySwitzerland.com](mailto:info@MySwitzerland.com) oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

## Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf [www.Swiss-Image.ch](https://www.Swiss-Image.ch) zur Verfügung.

## Kontaktpersonen



### **Tassja Dâmaso**

Pressekontakt

Leitung Medienarbeit Deutschland

[tassja.damaso@switzerland.com](mailto:tassja.damaso@switzerland.com)

+49 151 11 429 351



### **Vivienne Hosennen**

Pressekontakt

Distriktleitung Süddeutschland | Head of Trade

Medien in Bayern & Baden-Württemberg

[vivienne.hosennen@switzerland.com](mailto:vivienne.hosennen@switzerland.com)

+49 (0)711 2070 3031



### **Valerie von Oppeln**

Pressekontakt

Medien in Hamburg / Norddeutschland

[valerie.vonoppeln@switzerland.com](mailto:valerie.vonoppeln@switzerland.com)

+49 (0)30 166 375 072



### **Andrea Daniele**

Pressekontakt

Medien in Berlin / Ostdeutschland

[andrea.daniele@switzerland.com](mailto:andrea.daniele@switzerland.com)

+49 (0)30 166 375 074



**Krisztina Keilani-Schmidt**

Pressekontakt

Medien in Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz und Saarland

[krisztina.keilani@switzerland.com](mailto:krisztina.keilani@switzerland.com)

+49 (0)69 509 551 005