



Tessiner Risotto-Meisterschaft auf der Piazza Grande in Locarno © Garbani

30.07.2018 10:15 CEST

Kulinarische Volksfeste im herbstlichen Tessin

Der Herbst im Tessin gleicht einer Farbpalette: Die Kastanienwälder strahlen in den schönsten Farben und die Weinberge leuchten grün-rot-gelb in der Herbstsonne. Doch nicht nur die Natur, sondern auch die Tessiner Küche schöpft zu dieser Jahreszeit aus dem Vollen. Kastanien, Risotto, Polenta, Käse, Salumi, Pilze und Wild sorgen für Abwechslung auf dem Teller. Dazu gibt es köstlichen Merlot. Zahlreiche Volksfeste bieten Gelegenheit, die lokalen Köstlichkeiten zu probieren.

Per Bacco! Ein Hoch auf den Bacchus!

Vom 30. August bis zum 2. September huldigt Bellinzona Bacchus, dem Gott des Weins und des Rausches in der antiken Mythologie. Beim Winzerfest PerBacco bieten im Tessiner Kantonshauptort die lokalen Weinproduzenten ihre besten Tropfen feil, während zwei Dutzend Musikgruppen und Bands für Unterhaltung sorgen. Das Winzerfest findet in der malerischen Altstadt von Bellinzona statt, am Fuß der drei Burgen, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. www.perbaccobellinzona.ch

Tessiner Risotto-Meisterschaft auf der Piazza Grande

Im Tessin findet man den Risotto überall: In den Grotti, traditionsgemäß vorbereitet; in den Gourmetrestaurants, wo ihn jeder Chef nach seinen eigenen Inspirationen kocht, oder auf den Dorfplätzen zu Karneval, zusammen mit der typischen Bratwurst Lusaniga. Grundlage für jedes Gericht ist der Risotto bianco, wie beispielsweise der Riso Nostrano Ticinese aus dem Delta der Maggia in Ascona, dem nördlichsten Reisfeld der Welt. Für die Verfeinerung gibt es unzählige Varianten, die eine farbenprächtige Geschmackspalette bieten: von safrangelb über weinrot, steinpilzbraun, sepiaschwarz, kürbisorange bis hin zu himbeerrosa oder heidelbeerblau. Ein buntes Gaumenspektakel ist deshalb die „Tessiner Risotto-Meisterschaft“ in Locarno, bei der sich am 7. und 8. September 2018 jeweils ab 19.00 Uhr zwölf Küchenmeister renommierter Restaurants in der Zubereitung dieses typischen Gerichts messen. Im großen, dampfenden Kupferkessel kocht jeder sein persönliches Lieblingsrezept für die Gäste der Piazza Grande. www.ascona-locarno.com

Lugano – Città del Gusto 2018

Lugano ist „Schweizer Genussstadt 2018“. Eine willkommene Gelegenheit für ein großes Volksfest, das die önogastronomischen Besonderheiten des Tessins in den Vordergrund stellt. Nach Bellinzona (2011) und Locarno (2015) ist Lugano damit die dritte Tessiner Stadt, die zur Schweizer „Città del Gusto“ erklärt wird – eine Aktion, mit der kulinarische Traditionen der Schweiz erhalten und Innovationen gefördert werden sollen. Märkte, Kostproben, Begegnungen, Workshops und Show-Kochen werden bei der Genusswoche vom 13. bis 23. September 2018 die Stadt am Lusaner See mit tausenderlei Geschmacksfacetten bereichern; eine kulinarische Reise, die zu drei Hauptattraktionen führt: einem Schlemmer-Dorf, einer Genuss-Villa sowie einem Genuss-Palazzo im Zentrum der Stadt. www.luganocittadelgusto.ch

„Sagra del Borgo“ in Mendrisio

Gut 40 Prozent der Tessiner Merlot-Trauben werden im Mendrisiotto angebaut. Entsprechend wird im Südzipfel der Schweiz die Traubenernte jeden Herbst im großen Stil gefeiert. Aus dem ehemals bäuerlichen Fest, auf dem Bauern und Winzer der Region ihre Produkte ausstellen, ist mittlerweile ein beliebtes Volksfest geworden. Jeweils am letzten Wochenende im September (28. bis 30. September 2018) beleben sich für das Traubefest „Sagra del Borgo“ traditionsgemäß die Straßen der Altstadt von Mendrisio. In zahlreichen Festzelten und Innenhöfen im Magnifico Borgo („prächtiger Ort“), wie die Einheimischen ihr Städtchen stolz nennen, werden den Besuchern bei musikalischer Unterhaltung lokale Delikatessen angeboten. www.sagradelborgo.ch

Grottini, Gnocchi und Gourmet an der „Festa d'autunno“ in Lugano

Mit seiner Farbenpracht und seinen Aromen weckt das Festa d'autunno („Herbstfest“) vom 5. bis 7. Oktober 2018 die Lust, den Beginn des Herbstes in Lugano bei einem guten Glas Wein und lokalen Köstlichkeiten zu begrüßen. Auf zahlreichen Plätzen in der autofreien Innenstadt mit ihren malerischen Gassen können Gäste in typischen Grottini probieren, was die Tessiner Küche zu bieten hat: regionale Spezialitäten, zum Beispiel Büsecca (Tessiner Kuttelsuppe mit Gemüse), Alpkäse, Luganiga oder Salami, ergänzt 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. Außerdem können Gäste des Herbstfestes bei einer kostenlosen Führung die architektonischen und landschaftlichen Schönheiten von Lugano kennenlernen. www.luganoturismo.ch

Kastanien- und Herbstfest am Seeufer von Ascona

Beim Herbstfest am 6. Oktober und beim Kastanienfestival am 13. Oktober spielt die stachelige Frucht eine unbestrittene Hauptrolle. Wie anno dazumal rösten sogenannte Maronatt über 2000 Kilogramm Kastanien zu heißen Marroni unter der milden Tessiner Herbstsonne, und an den Marktständen auf der Piazza werden verschiedene aus der Kastanie hergestellte Köstlichkeiten wie Marmelade, Honig oder Kastanienkuchen feilgeboten. Weitere kleine Kastanienfeste gibt es auch in den umliegenden Dörfern, u.a. in Brione sopra Minusio sowie in Muralto, Ronco sopra Ascona, Indemini, Arcegno, Intragna

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse 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 zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Tassja Dâmaso

Pressekontakt

Leitung Medienarbeit Deutschland

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

+49 (0)711 2070 3031



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Medien in Hamburg / Norddeutschland

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072

**Andrea Daniele**

Pressekontakt

Medien in Berlin / Ostdeutschland

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

+49 (0)69 509 551 005