

Touristen im Tessin



Ristorante Tango im Herzen von Lugano – super freundlicher Service.

Sie sind ein äusserst liebenswertes Völkchen, unsere Tessiner, aber nicht anders als wir Deutschschweizer haben sie es oft faustdick hinter den Ohren – absolut freundlich und friedlich gemeint. Manchmal flüstern sie hinter unserem Rücken von uns Deutschschweizern, lächeln schelmisch und nennen uns in ihrem nur für Eingeweihte verständlichen Dialekt «zücking malfai». So viel wie «zucchini malfatti» oder «missratene Zucchini». Sie meinen es nicht böse, und man darf sie trotzdem weiter mögen. Explizit verweisen wir im selben Kontext und Sinne darauf, dass die Tessiner Gastronomie für eine exzellente Gastronomie und Dienstleistung steht. Man möge uns jedoch verzeihen, wenn wir für einmal und als Ausnahme hier von einer Art «Gastronomischer Série Noire» berichten, in die wir während unseres letzten Gastrobesuchs dort gerieten. Dies steht wie vorerwähnt für keine (!) Herabminderung der Gesamtleis-

tung im Touristenbereich des Tessins, wohl aber für die Tatsache, dass ein Tourist in den hochsommerlichen Ballungsgebieten des Tessins wie auch anderswo nicht stets «comme il faut» bedient wird.

«Lernen Sie Italienisch!»

So schnauzte uns die Hotelchefin des Dreisterne-Hotels «Socrate» auf der italienischen Seite von Ponte Tresa gehässig an, weil wir ihre in mürrischem Tonfall und ohne Blickkontakt ergangenen Anweisungen – eher Kasernenhofbefehle – nicht sofort verstanden: «Lernen Sie halt Italienisch, dann versteht man Sie!» Dies erlaubt sich die Marokko-stämmige Hotelchefin gegenüber dem zahlenden Hotelgast – unglaublich! Später setzt sie noch einen drauf. Als wir mit einem vor der Küche stehenden Hotelkoch einige scherzhafte Worte wechseln, fährt sie wie eine Furie dazwischen und «verbietet» Gast und Angestell-

ten jeden weiteren Dialog. Wieso? Das weiss nur diese «Gastgeberin»!

Falsche Beiz gewählt

Eher zum Kichern das Geschehnis am Monte Ceneri bei der Anfahrt auf Lugano. Dass das Gartenrestaurant, bei dem wir zufällig für eine nachmittägliche Kaffeearast anhielten, von aussen nicht erkennbar ein gut getarnetes Bordell ist, kann man keinem anlasten. Aber dass man mit dem Preis für die zwei Getränke anderswo hätte gut essen gehen können, ist ein Skandal.

Ihre eigene Vorstellung von Gastfreundlichkeit hatte auch jene rothaarige Kellnerin des «Ristorante Olimpia» an der Piazza Dante Alighieri mitten in Lugano, immerhin ein Restaurant mit stolzen 13 GaultMillau Punkten. Weil wir beim Aufstehen nicht sofort die Stühle geraderückten, fauchte sie uns steinhässig an: «E le sedie, le rimetto io?» Übersetzt: «Und die Stühle, rücke ich die wieder gerade?» Wir verzichteten auf eine Antwort, verliessen das unwirtliche 13-Punkte-Lokal und wechselten ins gegenüberliegende «Ristorante Tango».

Essen und Bedienung

Hier endlich wurde einem die Behandlung zuteil, wie man sie sich als Gast wünscht. Die drei Servicemitarbeiter Marco, Daniel und Federico, die alternierend unseren Tisch betreuten, waren eine Wohltat für den bislang so unwillkommen geheissenen (Deutschschweizer-)Gast. Das Trio legte eine Dienstleistung hin, die alles Bisherige aufhob. Wir eröffneten den auf bescheiden gehaltenen kulinarischen Reigen mit einer «Insalata Nizzarda», also einem «Salad Niçoise» für relativ unbescheidene 25 Franken. Die Unmengen an Frissésalat waren zwar knackig frisch, dafür aber die Kartoffelschnitze kalt wie Eiszapfen und gelblich – wie sie halt unabgedeckt im Frigor werden. Der dazugehörige Thon war frisch und wohlschmeckend, Oliven und Tomaten vorhanden, nur die Sardellen waren abgezählt. Merke: ein Nizza-Salat ohne Sardellenfilets ist wie ein T-Bone-Steak ohne Bone. Wie in süd-

lichen Gefilden üblich musste man den Salat selber anmachen respektive auf dem überdimensionalen Tellerboden schwamm eine kaum merkbare Spur von Flüssigkeit, der wir wohlwollend den Terminus «Salatsauce» zuordneten. Wir baten also Kellner Federico um die Öl-Essig Menage und erhielten prompt ein Öl undefinierbarer, aber durchaus passabler Provenienz samt der heutzutage fast unvermeidbaren, sauer-zuckrig-schwarzgebrannten Emulsion, auch Aceto Balsamico genannt. Wobei wir betonen, dass ein echter Balsamico di Modena ein Geschenk des Himmels ist. Der kalten Vorspeise folgte ein «Carpaccio di manzo rucola», welchem wir den grössten Gefallen

tun, indem wir

auf eine nähere Be-

schreibung verzichten. Nur so

viel: wir investierten 26.50 Franken in einige hauchdünne Tranchen viel zu hellem Rindfleisch bis zum Verschwinden zugedeckt mit Rucola und einer mittleren Wagenladung grob gehobeltem Käse. Meilenweit entfernt von der Zubereitungsart eines echten Rindscarpaccio, bei dem das jungfräulich gepresste «Olio d'Oliva» nicht fehlen darf, ebenso wenig wie der Zitronenspritzer und der wahre Parmigiano Reggiano aus Kuhmilch. Das dritte Gericht, einherkommend als «Gnocchi di patate bolognese», zeichnete sich durch seine Preiswürdigkeit von 19.90 Franken aus, und dass wir dies so hinschreiben und nicht mehr, ist eine grosse Freundlichkeit. Zum Wein: nur kurz knirschten wir mit den Zähnen, als wir die Rechnung für die 5 dl Weisswein «Vermentino Bolgheri» aus der Toskana beglichen: 43 stolze Schwiizer-Fränkli zog man uns dafür aus dem Hosensack – und das nennen wir wie? Genau! Naja, aber «zücking mal-fai» sind eben bekannt, jeden Preis zu zahlen – colpa nostra!

Fazit: Im traumhaft schönen Tessin gibt es freundliche Hoteliers, liebenswürdige Serviertöchter, tolle Restaurants mit exzellenten Speisen, begabte Küchenchefs und

Beizli, wo der «Halbe» weniger kostet als eine knappe Benzintankfüllung. Aber wir haben da wohl einen rabenschwarzen Tag erwischt. Trotzdem gilt: Tessin, wir bleiben dir treu, so rasch lassen wir uns nicht verscheuchen!

Charly Pichler

pic@zebnder.ch



Äusserst effiziente «Tango»-Bedienung



13 Gault Millau Punkte, aber der Gast wird angefaucht, wenn er die Stühle verrückt.

Ristorante Tango

Piazza Riforma 10

6900 Lugano

Tel. 091 922 27 01 · Fax 091 922 27 02

email@tango-ti.ch

Direktion: Fernando Carvalho

Küchenchef: José Augusto Da Silva