

Verführerisch: Wachtelei mit Haselnusscaramel und Trüffel.



ROLF FLIEGAUF – KÜCHE DER ZUKUNFT

Albergo Giardino, Ascona

DIE SCHWEIZ HAT EINE GOURMET-SENSATION: ROLF FLIEGAUF, DER ERST 26-JÄHRIGE KÜCHENCHEF DES RESTAURANTS ECCO IM ALBERGO GIARDINO IN ASCONA IST DER JÜNGSTE STERNEKUCH DER SCHWEIZ! DER GUIDE MICHELIN ZEICHNETE DEN JUNGSTAR GERADE MIT DEM BEGEHRTEN STERN AUS UND MACHTE DAMIT DAS ALBERGO GIARDINO ZUM ERSTEN MICHELIN-STERNE-HAUS DES TESSIN. VON ELISABETH LIGENSA



Fliegau hat gut lachen: Nach gerade mal 6 Monaten erstrahlt der erste Michelin Stern über seinem ECCO.

Wenn der Gast erstmals das Foyer des Giardino am Lago Maggiore betritt, muss er nicht wissen, dass das Haus seit Jahren als das beste Schweizer Ferienhotel gilt - er fühlt es sofort. Es ist dieses blumige, duftende, lachende, zwitschernd beschwingte Klima, das ihn sogleich gefangen nimmt. Seine vom Alltag geschundene Seele findet sich in einem mediterran schwelgenden Garten wieder, der vor dem Hotel nicht haltmacht, sondern mit ihm zusammengewachsen ist. Alles, was der Gast betrachtet, anfasst, genießt und hört, ist von ausgesuchter Schönheit, aus besten Zutaten, mit ganzer Liebe für ihn angerichtet. Das Giardino liegt im Residenzviertel von Ascona, wenige Meter von einem der schönsten Golf-Plätze Europas, ganz in der Nähe des bedeutendsten Yachthafens am Lago Maggiore. Es wurde 1986 von dem legendären Hotelier Hans C. Leu gegründet. Sein Rezept lautete: Management by Love, die Gäste verführen und in andere Welten versetzen, immer wieder etwas Neues wagen, von allen Zutaten nur die allerhöchste Qualität und bei jeder Anstrengung für den Gast das Augenzwinkern und die südliche Leichtigkeit nicht vergessen. Diese Prinzipien gelten fort, unterliegen aber einem steten Wandel. Dem modernen, kosmopolitischen, anspruchsvollen Gast einen Wunsch von den Augen abzulesen, bedeutet ja, diesen zu kennen, bevor er ihn ausspricht. So entstand 2003 eine Spa-Landschaft mit Smaragd-Dampfbad und Innen-

und Außenpool, so prachtvoll und lichtdurchflutet wie ein römischer Palast. Das Giardino di Bellezza entwickelte sich zum eleganten Garten der Schönheit und des Wohlbefindens, in dem heute Daniela Frutiger, die weiblich-charmante Hälfte des neuen Hotelierpaares, eine eigene, luxuriöse Pflegelinie anbietet, welche auf Naturessenzen basiert, die in einem berühmten Tessiner Weingut gewonnen werden. Hat der Gast am Tage vielleicht unter Führung ihres Gatten Philippe Frutiger die herrliche Bergwelt ringsum erkundet - zunächst im uralten Postauto, dann zu Fuß durch idyllische Bergdörfer, an erfrischenden Quellwassern vorbei -, so wird er sich abends umso lieber zum Aperò begeben, um am romantischen Seerosenteich die Dämmerung zu erleben. Er schaut versunken auf Goldfische und Zitrusfrüchte, und aus sich langsam schließenden Blütenkelchen dringt ein intensiver Abendduft. Später dann erwartet ihn ein kulinarisches Erlebnis der Spitzenklasse, komponiert von Küchenchef Rolf Fliegau, gerade ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, und das nur wenige Monate, nachdem das Restaurant ECCO seine Profeten öffnete! Die Geschmacksnerven kulinarischer Genießer suchen ja ständig neue Höhepunkte und die kann Fliegau bieten. Im neuen Restaurant Ecco verbindet er die junge, wilde, avangardistische Kunst der Molekular-Küche harmonisch mit dem Hochadel schweizerischer Hotellerie im Giardino. Die ausgetüftelten Texturen und schmel-



Austern mal anders: mit Meerrettich und Lavendel.



Romantik pur, das rosafarbene Giardino.

...das essen nicht nur Kinder gern:

Karotte-Curry, Apfel-Sternanis und Kirsche-Lakritze



zenden, knackigen Konsistenzen, die der Sechszwanzigjährige mit ungewöhnlichen Methoden aus natürlichen, allerbesten Zutaten zaubert, verblüffen den Gaumen, schmecken frech, frivol und frisch. „Plötzlich fällt mir ein, wie ich eine Erbse zerlegen und zu einem Schaum verarbeiten könnte“, sagt der Jungstar lächelnd. Ihm ist nicht bewusst, dass er sich selbst als Erfinder und Magier beschreibt, während er seine anspruchsvollen Gäste mit physikalischen Zubereitungsarten und außergewöhnlichen Gewürzen in neue Geschmackswelten entführt. Er hat bei den Besten der modernen Küche in die Töpfe geschaut: Juan Amador in Frankfurt, Heston Blumenthal in London, Johnny Boer in Zwolle und bei Paco Roncero in Madrid. Bekanntes in neuen ungewohnten Texturen und Konsistenzen zu erleben, heißt sein Rezept. Und was sagt Fliegau zu seinem ersten Stern? „Un po' di più“: Unser Giardino-Motto hat sich bewährt. Michelin Sterne fallen nicht so schnell vom Himmel. Die Anstrengung und intensive Arbeit der letzten Jahre hat sich gelohnt.“

Wenn sich in diesem März die Pforten des Giardino für die Saison öffnen, steht das Luxushotel wie jedes Jahr in neuer Frische da. Der Gast, der anfangs nur dieses zauberhafte Klima erahnte, wird bald erfahren, welche sinnlichen Überraschungen auf höchstem Niveau diese unvergleichliche Herberge den ganzen Sommer lang für ihn bereithält. ~