

T I C I N O
R C S I V
TIGINO

EXCLUSIV

X 9 2 0 0 5 S I V

T I C I N O
X C I U S I V
I
X C I
T C
A C
F C
A C
T I C I N O



Die Villa Serbelloni in Bellagio. Am in betörendstem Blau schimmernden Comersee gelegen, hat sie mit ihrer mondänen Vergangenheit den Sprung in die Neuzeit brillant geschafft. Das im 15. Jahrhundert erstellte Gebäude erzählt von Kaisern, Königen, von Stars und Sternchen, von Dichtern und Denkern. Bereits Leonardo da Vinci beschwor im Jahre 1493 anlässlich der Hochzeit des Kaisers Maximilian I. die Vorzüge des Hauses und dessen zauberhafte Umgebung am Comersee. Seit fünf Generationen wird das Geschick des "Königspalastes", wie die Einheimischen das Haus nennen, von der Schweizer Hotelliersfamilie Bucher erfolgreich geleitet. Zahlreiche Um- und Ausbauten machten die Villa Serbelloni zum heute einzigartigen "Musentempel". Allein schon der grosszügig angelegte, mediterrane Garten verspricht Entspannung und Erholung.

Aber Gianfranco Bucher, der das traditionsreiche Haus von seinem Vater übernehmen konnte, hat natürlich weit mehr als "nur" Natur zu bieten. Die moderne Beauty- und Wellness-Abteilung ermöglicht den Gästen des Hauses sich von den selbst auferlegten Strapazen aus dem umfangreichen Fitness-Center-Programm auf angenehmste Weise zu erholen. Quasi als Pünktchen auf's i jedoch ist der "letzte Coup", der dem leiblichen Wohl die Krone aufsetzt und, heutigen Ansprüchen gemäss, für Schlemmer den Genuss noch zu steigern vermag. Dies gelang dem risikofreudigen Hotelier, indem er sich auf das Wagnis der sogenannten Molekularküche einliess.

Revolution in der Küche



Ettore Bocchia ist seit dreizehn Jahren in der Villa Serbelloni tätig, davon amtiert er seit sieben Jahren als Küchenchef, der sich seit vergangenem Jahr mit einem Michelin-Punkt schmücken kann. Reise- und experimentierfreudig, trifft er sich während der langen Wintermonate mit Spitzenköchen auf der ganzen Welt. Vor ungefähr drei Jahren, als er den Physiker Davide Cassi

aus Bologna kennen lernte, begann das Abenteuer, das sich heute "cucina moleculare" (Molekularküche) nennt. Fettarme, fast fettlose Gerichte und schonendes Garen zeichnen diese Neuheit aus. Bei dieser innovativen Speisezubereitung wird mit Stickstoff (-196 °C) gearbeitet, in ca. 160 °C heissem Zucker gegart, mit 95-prozentigem Alkohol hantiert. Doch selbst für Abstinenzler natürlich problemlos zu konsumieren, denn von alkoholisierten Speisen ist hier nicht die Rede, der Alkohol ist während der Zubereitung längst verdunstet.

"Ziel unserer gemeinsamen Tüfteleien ist, die Beschaffenheit der herkömmlichen Gerichte in Aroma und Struktur zu verbessern", liess ich mir von Ettore Bocchia erklären. Eine Revolution in der Küche? Könnte man wohl

Wo verbindet sich
Altes mit Neuem
am genussvollsten?
Auf diese Frage
gibt es wohl tau-
send Antworten.
Eine davon und
bestimmt eine der
besten ist...

sagen, denn gerade in unserer heutigen, schnelllebigen Zeit haben wir uns oft unbewusst angewöhnt, zu wenig auf den gesundheitlichen Wert unserer Ernährung zu achten. So richtig aus vollem Herzen geniessen, wann erlauben wir uns das schon? Bislang galt: Geniessen gleich sündigen, weil zu schwer, zu fett, zu üppig. Ist das in Bälde Vergangenheit?

Als ich den Erklärungen über die "cucina moleculare" lauschte, wollte mir das alles sehr wissenschaftlich erscheinen und meine Genussnerven wurden dabei in keiner Weise angesprochen. Beim Kosten der kunstvoll präsentierten Speisen wurde ich jedoch schnell eines Besseren belehrt:

Jeder einzelne Gang war ein absolutes „highlight“, exquisite Köstlichkeiten in meinem Gaumen. Selbst die Zubereitung, der ich im vergangenen Herbst auf der Terrasse des Restaurants Mistral mit spektakulärem Blick auf den Lago di Como beiwohnte, war ein aufregendes Erlebnis. Dichte Rauchschwaden, die nicht nach Rauch rochen, umgaben den Koch und seinen Mitarbeiter. Geheimnisvoll wie in einer Hexenküche wurde gerührt und geschlagen. Am Ende des "ganz normalen" Menus entstand vor meinem staunenden Auge in sekundenschnelle ein delizioses Mokka-Eis, das auf der Zunge rascher zerschmolz, als das zarteste Butterflöckchen. Viel Können gepaart mit moderner Technik, in der Küche der Villa Serbelloni ist die Zukunft bereits angekommen..

Ein Besuch im traumhaft schönen "Königspalast" ist für jedermann erschwinglich. Wegen der aufwendigen Zubereitungszeit ist eine Reservation unerlässlich. Die à-la-carte-Preise im "Mistral" bewegen sich zwischen Sfr. 12.-- und Sfr. 45.--. Ein bisschen exklusiver wird der Genuss im "La Terrazza" mit Speisen zwischen Sfr. 15.-- und Sfr. 60.--. Der besonders bei Sonnenuntergang paradiesische Ausblick ist inbegriffen.

Autorin:
Renata Dupont

