



Aus dieser Idee ist das Café Ccino – eine Abkürzung von «Cappuccino» – entstanden. Und obwohl es sich nicht gerade an idealer Lage befindet, hat es sich rasch einen guten Namen und eine grosse Zahl an Stammgästen geschaffen. «Zudem kommen bereits Gäste aus der ganzen Deutschschweiz, offenbar werden wir als Geheimtipp gehandelt», sagt Gacond.

Das mag an der liebevollen Einrichtung liegen, an der überaus freundlichen Bedienung, der familiären Atmosphäre und der wundervollen Dachterrasse, vor allem aber liegt es an der ausserordentlichen Kaffeekompetenz des Ccino. Denn hier ist ein echter Barista am Werk und alle Angestellten leben es ihm mit jeder einzelnen Tasse nach: mit perfekten Latte-Art-Cappuccini, mit kunstvollen Macchiati, mit den verschiedenen Mischungen für Café crème, Ristretti und Espresso. Bei Letzteren stehen den Kunden immer zwei verschiedene, frisch gemahlene Varianten zur Verfügung: einerseits die Hausmischung, welche über Monate ausgetüftelt wurde und schliesslich 15% Robusta enthält, und andererseits wöchentlich wechselnde Special Blends, deren Herkunft und genaue Zusammensetzung dem Gast kenntnisreich erläutert werden.

GIARDINO LOUNGE E RISTORANTE, ASCONA

Qualitätsbewusst ist man auch im Giardino Lounge e Ristorante in Ascona. Es bildet sozusagen einen Ableger des berühmten Hotels, welches sich etwas ausserhalb des Städtchens befindet.



«Die Hotelgäste sollen hier den gewohnten Standard vorfinden, dieselbe Atmosphäre geniessen, aber eben mitten in Ascona», erläutert Davide Ferraris. Der gebürtige Lombarde ist Betriebsleiter der Lounge und arbeitet seit 23 Jahren in der Gastronomie. Nach seinen ersten Erfahrungen als Barman in Agno hat er die Hotelfachschule in Varese gemacht. Danach arbeitete er in London, war für den italienischen Hotelverband tätig und gründete nebenbei ein eigenes Unternehmen. Für das Giardino ist er seit zehn Jahren tätig, ab 2010 in der Lounge, welche er seit letzten Herbst leitet.

Natürlich sind nicht nur Hotelgäste willkommen. «Es ist uns wichtig, den Asconesi die Philosophie des Giardino zeigen zu können», erläutert Ferraris, «und das gelingt uns. Am Abend schaut sogar die Jugend vorbei, sie betrachtet unseren Stil als trendy.»

Tatsächlich strahlt das Lokal gleichzeitig Klasse und Coolness aus. Dazu passt auch das Angebot: Neben hervorragendem Kaffee gibt es eine tolle Weinkarte und ein schönes Angebot an kleineren Snacks und Menüs. Seit Kurzem ist ein indischer Koch am Werk. «Wir haben ein neues Küchenkonzept, wollten etwas Spezielles bieten», sagt Ferraris, «und auch das funktioniert einwandfrei.»

Das Thema Indien hat man sogar in Sachen Kaffee aufgegriffen: Mit leichter Hand zaubert Ferraris höchstpersönlich den Taj Mahal auf den Schaum eines Cappuccinos. «Unser Kaffee ist ein reiner Arabica. Er stammt von der Rösterei Rosca Caffè in Sursee, welche auch unser Stammhaus beliefert.» Entscheidend sei aber nicht nur der Kaffee. Ein guter Espresso setze auch Disziplin voraus, die Maschine (eine Della Corte) müsse jederzeit perfekt sauber sein und es brauche die richtige Mühle. Im Giardino Lounge ist es eine Mahlkönig, wie Ferraris lachend anmerkt: «Scusa, Italia, aber die besten Kaffeemühlen kommen aus Deutschland.» ■

