

Die Weinstrassen Le strade del vino

Carla Rezzonico Berri
carla@rezzonico.ch

Die Philosophie der Locanda del Bigatt?
Klimaneutral und biologisch

Mit sozialem Geist wiedergeboren

Zum grossen Gut Morchino gehören Rebberge, ein Hotel, ein Restaurant und ein Grotto. Es will sich um das Wohl der Gäste kümmern, soll aber auch jenen einen Neuanfang ermöglichen, die dank der Cooperativa Area dort arbeiten können

> Der Name "bigatt" bedeutet "bachi" – Seidenraupen. Hier wurden Raupen zur Seidenproduktion gezüchtet



Carlo Reguzzi

Der folgende Text baut auf einen anderen Artikel auf, eine vor etlichen Jahren in Ticino7 erschienenen Reportage, in der – mit wunderbaren und stimmungsvollen Fotos von Peter Keller sowie einem interessanten Text von Martina Rezzonico – die zwischen Paradiso und Pazzallo an der Flanke des Monte San Salvatore liegende Tenuta Morchino vorgestellt wurde. Den Artikel hatte ich ausgeschnitten und aufbewahrt. Jedes Mal, wenn ich ihn in die Hände bekam, dachte ich, die Geschichte dieses Gutes und Weinbergs müsste in unserer Zeitschrift erzählt werden.

Die Gelegenheit bot sich nun, weil das Gut nach einem langsamen, aber unaufhaltsamen Niedergang dank einem sozialen Projekt wiederbelebt wurde. In einer ersten Etappe wurde ein Hotel eröffnet, das Hotel Bigatt, an der Strasse nach Carona. Schon der Name knüpft an die Geschichte des Ortes an: Bigatt, von Maulbeeren. Hier betrieb man neben Landwirtschaft und Weinbau einst auch Seidenraupenzucht.

In Morchino atmet man Geschichte

Das rund 75'000 Quadratmeter grosse Gut besteht aus einer Villa (möglicherweise durch den Umbau eines bäuerlichen Herrschaftshauses entstanden), den anliegenden, um einen Innenhof errichteten Gebäuden, sowie grossen Landwirtschaftsflächen. Man kann sich vorstellen, was für eine rege Tätigkeit hier im 19. Jahrhundert geherrscht hat, was der alte Torkel und die Reste von Räumen dokumentieren, in denen sich der Keller, ein Waschhaus, der Destillierkolben und die Seidenraupenzucht befanden. Dazu gibt es auf dem Gelände eine private, S. Vincenzo de' Paoli gewidmete Kapelle mit dekorativen Malereien aus dem ausgehenden 19. Jahrhundert.

Die Ursprünge von Morchino gehen weit zurück, doch haben wir darüber keine Untersuchung gefunden haben. Daher zitieren

wir einige Informationen aus dem erwähnten Artikel. Es scheint, dass das Gebiet schon in römischen Zeiten und im Hochmittelalter besiedelt war, wurde es doch in notariellen Urkunden von 735 und 774 n. Chr. erwähnt. Damals gehörte der Besitz einer vermögenden Familie aus der Lombardei. 1928 wurden bei grösseren Arbeiten am Herrschaftshaus nach einem Grossbrand Fundamente entdeckt, die Anhaltspunkte dafür lieferten, dass es an der Stelle schon im X-XII. Jahrhundert rurale Bauten gab.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts ging Morchino an eine Luganeser Familie über: Ein Geistlicher hinterliess es seiner nichte Maria Maddalena, die mit Giovanni Antonietti verheiratet war. Dieser Familie gehörte es bis Ende des 20. Jahrhunderts, als die letzte Nachfahrin, Maria, verstarb. Ihr Gatte, der Künstler Leo Crepez, überliess es einige Jahre später der Stiftung Leo e Maria Crepez Antonietti-Centro Morchino, die 1997 mit dem Zweck entstand, sich im Sozial- und Gesundheitswesen zu engagieren.

Ein Sozialprojekt nach Mass

Wir haben Aldina Crespi getroffen, um uns den Neubeginn von Morchino erzählen zu lassen. Sie ist Mitglied der im Sozialbereich tätigen Genossenschaft Area und leitet das Projekt. "Herauszufinden, was aus Morchino werden sollte, war nicht einfach", erzählt sie. "Leo Crepez starb einige Jahre nach der Ehefrau. Sein Letzter Wille war klar. Ihn umzusetzen, erforderte allerdings einige Zeit des Nachdenkens. Anfänglich versuchte Mario Ferrari – Mitglied des Stiftungsrates und während fast 20 Jahren Chef der Fondazione Diamante – auch aufgrund seiner grossen Erfahrung in der Sozialarbeit mit Menschen in schwierigen Lebenssituationen, ein den Statuten entsprechendes Projekt zu realisieren. Man

Die Weinstrassen Le strade del vino

dachte daran, das enorme Potential des Ortes mit seinen grossen Grünflächen zu nutzen, um eine Cateringfirma aufzubauen, die eine landwirtschaftliche Tätigkeit und die Verarbeitung lokaler Produkte in der Küche vorsah. Ebenso wurde aufgrund der Panoramalage der bestehenden Bauten in Erwägung gezogen, ein kleines Hotel zu betreiben. Der neue, von Anwalt Fabio Stambanoni geleitete Vorstand suchte nach einem Partner, der ein Projekt dieser Art mittragen könnte und gelangte an die Genossenschaft Area, die für benachteiligte Personen Tätigkeiten im Handwerk und Handel anbietet. Als erste Etappe wurde im Juni das Hotel Bigatt eröffnet; bis dahin war es jedoch ein langer Weg, was ebenso für die Suche nach den benötigten Finanzen und den Restaurierungs- sowie Umbauarbeiten an den Gebäuden gilt, die Architekt Raffaele Cavadini anvertraut wurden."

Im Zeichen der Seidenraupe

Das Hotel verfügt über 23 Zimmer in früheren Wohngebäuden und der alten Villa Antonietti. Ausserdem hat es im Innenhof Landwirtschaftsflächen unter freiem Himmel. Die Villa ist auf den Luganersee ausgerichtet und bietet eine wunderbare Aussicht auf den Monte Bré, im hinteren Teil auch auf die Rebberge und den San Salvatore. Zudem hat es eine Kapelle und einen Raum mit dem alten Torkel, wo kleine Degustationen geplant sind. Das Obergeschoss verfügt über einige Räume mit Fresken – von Oliven und Pfauen –, die thematisch auf Malereien von vermutlich Mitte des 19. Jahrhunderts Bezug nehmen. Sie können als Sitzungszimmer und für Kurse genutzt werden; ein bezaubernder weisser, mit Stuckaturen verzierter Saal dient als Aufenthaltsraum für Gäste. Ebenfalls im Obergeschoss gibt eine kleine, aber bezaubernde Terrasse den Blick auf den See frei. Dazu lädt der schöne Garten mit Pool zum Ausspannen ein.

Im Herzen des Hotels befindet sich die Locanda del Bigatt. Ihre rund 60 Plätze verteilen sich auf mehrere Räume und eine bezaubernde Aussichtsterrasse, wo man die Gerichte von Küchenchef Daniele Giordano geniessen kann. "Wofür unsere Küche steht? Für Produkte aus der Gegend und wann immer möglich Biologisches. Wir verfügen über einen 2000 Quadratmeter grossen Garten, von dem wir uns eine reiche Ernte erhoffen. Dieses Jahr hatten wir einige Probleme mit Wildtieren, gegen die wir etwas unternehmen müssen. Gleichzeitig



Carlo Regazzi

wollen wir Produkte aus der Gegend, aus dem Boden wie aus dem See, anbieten: Käse und Fleisch von lokalen Produzenten, Fisch aus dem Luganersee..." führt Aldina Crespi aus und zeigt uns die erste Speisekarte auf der einfache einheimische Gerichte wie eine Käse- und Fleischplatte hiesiger Provenienz wie raffinierte Kombinationen wie hausgemachte Tagliatelle mit Felchen- und Zanderrogen vom See oder Risotto mit Lauch, Zucchini und geräucherter Forelle aus dem Calancatal Platz finden.

Die erste Speisekarte, sagten wir. Denn eigentlich sollten Restaurant und Hotel im Mai eröffnet werden, doch wegen der Covid-Epidemie wurde die Einweihung um einen Monat verschoben. "Wir dachten, den Betrieb in kleinen Schritten hochzufahren, doch dann waren wir gleich ausgebucht!", fährt unsere Gesprächspartnerin fort. "Wir waren natürlich froh darüber, aber es gab auch einige Pannen."

Lokales auch im Glas

Wir treffen auf Sommelière Anna Valli, die schon öfter in unserer Zeitschrift zu Gast war. "Ich kümmere mich um den Getränkebereich und habe die Weinkarte erstellt. Mir schwebt vor, einige Klassiker der renommiertesten Produzenten anzubieten und daneben schöne Entdeckungen von Kleinproduzenten. Der Hauswein stammt aus den eigenen Rebbergen und wird auch glasweise ausgeschenkt. Ich habe gut gemachte Weine zu vernünftigen Preisen ausgewählt, die pro Flasche zwischen 36 und 80 Franken kosten." Anna Valli ist sehr erfahren und kennt die Produzenten persönlich wie auch ihre Produkte. Stolz zeigt sie uns ein Geschenk, das vom Präsidenten der Tessiner Sektion der selbsteinkellernden Weinbauern, Sacha Pelossi, stammt. Es ist ein Merlot del Ticino von den Rebbergen des San Salvatore mit Namen Morchettino und einer von Leo Crepaz gezeichneten Etikette.

Soziale Mission

Wie werden bedürftige Personen ins Projekt eingebunden? "Wir bieten ihnen einen Weg an, auf dem wir sie in die Arbeitswelt einführen und sozial integrieren. Wer es wünscht, kann auch eine Weiterbildung und eine berufliche Ausbildung absolvieren", erklärt Crespi. "Das Projekt richtet sich an Personen jeden Alters, die aus unterschiedlichen Gründen den Zugang zur Arbeitswelt verloren haben und Mühe haben, dort wieder Anschluss zu finden. Sie werden in mehreren Bereichen eingesetzt: in der Küche und im Service, aber auch in den Gärten und im allgemeinen Unterhalt (Reinigung, kleine Reparaturen). Das Programm für den gemeinnützigen Arbeitseinsatz dauert 6 bis 12 Monate. Man bekommt ein kleines Entgelt, das die Sozialhilfe aufstockt. Ziel ist es, dass die Teilnehmenden wieder eine Arbeit finden und dabei die in Morchino gelernten Fähigkeiten einsetzen können. Derzeit arbeiten 13 Personen an der Seite von Fachkräften im Hotel- wie im Restaurantbereich. Zwei Sozialhelfer unterstützen sie."

Wein aus Tradition

Die grosse Rebfläche wird seit 2003 von der Fattoria Moncucchetto bewirtschaftet, wo die erfahrene Önologin Cristina Monico das Sagen hat. Das Gebiet Morchino ist gut besonnt, obwohl es nach Norden ausgerichtet ist. Die Rebfläche wurde 2012 mit resistenten Sorten neu bestockt, um einen ökologischen Weinbau zu ermöglichen. Zwei Weine bringt das Gut hervor, beide heissen Murchi. Der Rote wird aus Divico-Trauben vinifiziert, der Weisse aus Johanniter. "Beim Divico sind die Tannine wenig ausgeprägt und die Gäste mögen ihn kühl. Der Weisse ist hingegen aromatisch, aber feingliedrig und passt zum Sommer", sagt Anna Valli, die sich enthusiastisch ihrer neuen Aufgabe angenommen hat, obschon die Zeiten schwierig sind.

Mitten im wuchernden Grün liegt in der Nähe das Grotto Morchino. Die Fassade des am Felshang angelehnten Baus ist mit speziellen architektonischen Verzierungen versehen. Das Grotto gehört ebenfalls der Stiftung und soll in den nächsten Jahren renoviert werden. Über viele Generationen wurde es von der Familie Olgiate betrieben, die es kürzlich abgegeben hat. Die lange Tradition – es ist seit 1842 in Betrieb – und die Nähe zur Stadt trugen dazu bei, dass das Grotto über zahlreiche treue Gäste verfügt, die die Ruhe und Frische des umliegenden Waldes lieben. Auch Hermann Hesse war hier einst Gast gewesen.

Mehr zum Thema:

Martina Rezzonico-Peter Keller, Morchino. Una collina incantata, Ticino7 vom 11. Januar 2013 (im Web: issuu.com/infocdt/docs/n_1302_ti7)