

DAS AUSSICHTSREICHE

«Wir sind alle nur für kurze Zeit auf dieser Welt, in dieser Zeit möchte ich etwas Sinnvolles tun», das sagt **Lorenzo Steiger**. Und er meint es ernst, also kein Marketing-Geplapper: Der 40-Jährige hat **neun Jahre in Singapur** gelebt und u. a. für die Hotelkette Marriott gearbeitet. Er hätte die Karriereleiter weiter hochklettern können, doch er kehrte in die Schweiz zurück, wo er heute als Direktor des Hotels und Restaurants Bigatt am Fusse des **San Salvatore** in Lugano amtiert. Das «Bigatt» gibt **ausgesteuerten Menschen**, die keinen Job mehr finden, seit Mai 2020 eine neue Chance. Es ist ein soziales **Projekt der Cooperativa Area**, bei dem die Hälfte der Angestellten in die Arbeiten an der Réception, in der Raumpflege, ins Kochen, in den Service sowie den **Gartenbau** eingeführt werden. Ein zweites solches Projekt gibt es im Tessin nicht, es ist **einzigartig**. Viele Gäste sind im Dreisternehotel



Begeistert auch Einheimische: die Aussicht vom «Bigatt» über den See.

Bigatt, welches das Niveau von vier Sternen hat, allerdings noch von etwas ganz anderem begeistert: von der Aussicht. Der **360-Grad-Blick** auf Lugano und den See ist spektakulär und ungewöhnlich. Meistens bestaunt man beides von der ge-

genüberliegenden Seite aus. Auch die **weitläufige Gartenanlage** mit den vielen Bänken und Stühlen gefallen sehr. Und was der **scheue Küchenchef** Daniele Giordano mit seinem Team auf die Teller zaubert, liess letzten Sommer die Reservationsliste überquellen. **Wartezeit für einen Tisch:** mindestens zwei Wochen. Die Zutaten für die raffinierten Tessiner Gerichte stammen mehrheitlich aus dem eigenen Garten und sind allesamt bio. Auch auf der **Weinkarte** gibt es so manche Trouvaille. Angeboten werden nur Tropfen von kleinen, unbekanntem Produzenten, viele Flaschen kosten um die 40 Franken – was in Anbetracht dessen, was man geboten bekommt, mehr als günstig ist. Genauso wie das Hotel: DZ ab Fr. 160.– (bigatt.ch).