

Auf der einladenden Terrasse am Pool geniesst der Gast die Köstlichkeiten aus der Küche des Albergo Losone.

Albergo Losone:

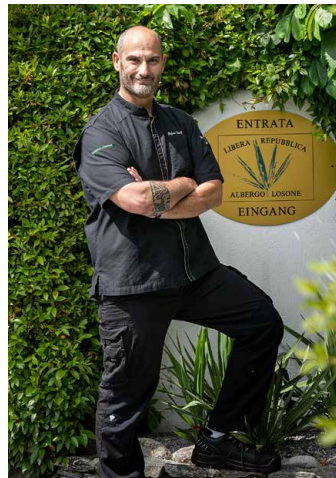
Karibisches Flair in der Sonnenstube der Schweiz

Manchmal braucht man gar nicht so weit zu reisen, um sich in einer anderen Welt wiederzufinden. Es reicht auch, ganz einfach durch einen Torbogen zu gehen. Palmen, die in den Himmel wachsen, Blumen überall, ein Pool in der Mitte, lauschige Rückzugsorte, freundliche Mitarbeitende und himmlische kulinarische Genüsse: So könnte es im Paradies sein. So ist es im Albergo Losone. Was die Kulinarik anbelangt, im Besonderen bei Fisch- und Meeresfrüchten, hat Küchenchef Stefano Peng ein besonderes Rezept. Er bezieht sie von der Dyhrberg AG aus Balsthal.

Text: Maya Höneisen | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

GASTRONOMIE

Auf dem Neun-Loch-Golfplatz übt gerade eine Familie den Abschlag. Gar nicht so einfach, den kleinen Ball in das richtige Loch zu spielen. Ein paar Schritte weiter lassen sich im Streichelzoo die Geissen von einem Grosseltern-Enkel-Gespann mit Streicheleinheiten verwöhnen. Am Teich halten zwei Jungen nach Amphibien Ausschau. Idylle pur. Nicht anders ist es in einem anderen Teil der 27 000 Quadratmeter umfassenden Anlage des Albergo Losone. Da planschen zwei kleine Kinder im beheizten Pool, entspannt beobachtet von ihren Eltern auf der Sonnenliege und Gästen auf der einladenden Sonnenterrasse. Dass das Hotel mit über 400 Palmen im grössten Hotel-Palmenpark der Schweiz steht, bringt das karibische Urlaubsfeeling in Rekordtempo auf Höchststand. Und das nur gerade mal zwei Kilometer von Ascona und Locarno entfernt, am Ufer der Maggia.

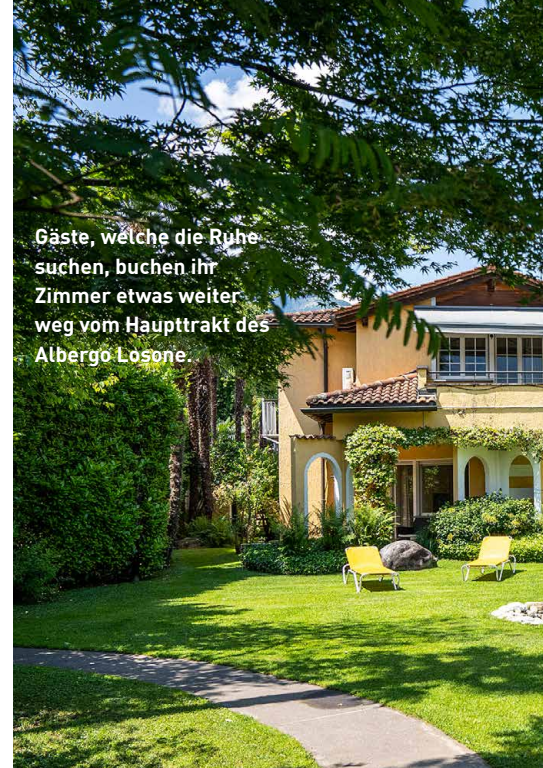


Der Küchenchef Stefano Peng verwöhnt seit zehn Jahren die Gäste im Albergo Losone.

Seit eh und je ein Familienbetrieb

Das Albergo Losone blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Im Jahr 1955 wurde es von Charlotte und Charly Glaus als Motel gegründet. Das spartanisch eingerichtete Haus zog die ersten «motorisierten» Touristen an, die von jenseits der Alpen zum Urlaub in den Tessin kamen.

Gäste, welche die Ruhe suchen, buchen ihr Zimmer etwas weiter weg vom Haupttrakt des Albergo Losone.



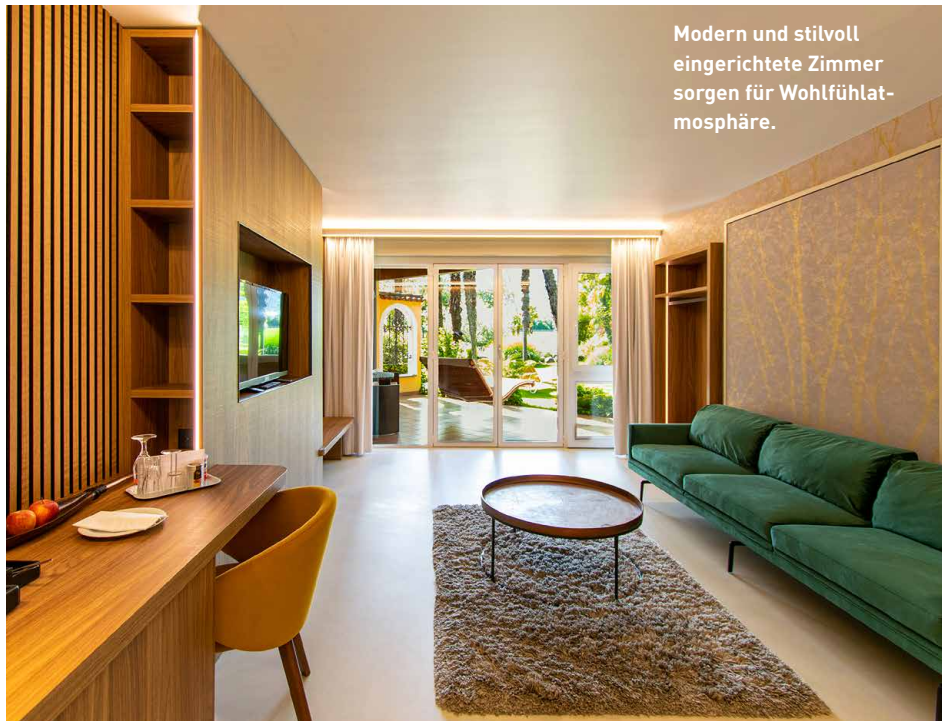
Übernachten konnten sie für sechs Franken in einem Zimmer mit Fensterglas respektive in einem solchen ohne Fensterglas für vier Franken. Das kleine Motel entwickelte sich unter der Mitarbeit der Töchter des Ehepaars Glaus bis Ende der 70er-Jahre erfolgreich weiter zu einem Fünf-Sterne-Betrieb. Dann kam der 7. August 1978, der schlimmste Tag in der Geschichte des Hotels. Nach mehreren Regentagen trat die Maggia über die Ufer, überschwemmte und zerstörte das



Eine Oase der Ruhe bietet die in den Park eingebettete Teichlandschaft.



Das Restaurant Fontana ist den ganzen Tag durchgehend geöffnet.



Modern und stilvoll eingerichtete Zimmer sorgen für Wohlfühl-atmosphäre.



Im Albergo Losone wird auch unter wachsamem Blick getafelt.



Der stimmungsvoll gestaltete Wellness-Bereich ist in einem Gewölbe des Hotels untergebracht.

Haus. Auch dank dem freiwilligen Einsatz von Hotelgästen konnte es wieder aufgebaut werden. Heute führt der Enkel der Gründer, Diego Glaus, den Betrieb. Er entschied, das Haus auf Familien auszurichten. Mit Erfolg. Seit 2003 wird das Albergo Losone alljährlich von der Sonntagszeitung als eines der besten Familienhotels der Schweiz gelistet.

Hotelier und Konsul in Personalunion

Die Auszeichnung kommt nicht von ungefähr. Mit seinem Engagement und seinen kreativen Ideen begeistert Diego Glaus nicht nur den Hoteltester Karl Wild, sondern vor allem seine grossen und kleinen Gäste. So hat er etwa eine

Schönwetterversicherung eingerichtet. Sollten zwischen acht Uhr morgens und 20 Uhr abends fünf Millimeter Regen fallen, übernachtet gratis, wer die Versicherung zehn Tage vor Ankunft abgeschlossen hat. «Wir sind das einzige Hotel in der Schweiz, in welchem die Gäste glücklich sind, wenn es regnet», meint Diego Glaus schmunzelnd.

Die Hüslizimmer sind besonders bei kleinen Kindern beliebt. Sie übernachten in ihrem in das Zimmer der Eltern eingebauten eigenen kleinen Holzhaus. Möchten die Eltern einmal ihre Zweisamkeit geniessen, zum Beispiel im Spa-Bereich, betreut ein erfahrenes Team an ausgebildeten Kinderbetreuerinnen ihren Nachwuchs.



Küchenchef Stefano Peng und Verkaufsleiter Roli Meier der Dyhrberg AG (v.l.) legen besonderen Wert auf die Frische der Produkte.

Am Hoteleingang entdeckt man übrigens erstaunt eine Tafel mit einem Hinweis auf das norwegische Konsulat. Da Diego Glaus schon immer Kontakte mit Norwegen pflegte, wurde er vor ein paar Jahren angefragt, ob er als Konsul kandidieren würde und wurde tatsächlich gewählt. «Die Norweger erkannten, dass dieses Büro sieben Tage pro Woche geöffnet hat und für die italienische Schweiz eine ideale Plattform darstellen würde», erklärt Hoteldirektor und Konsul Diego Glaus. Nebst Schweizer und Tessiner Gästen sind aufgrund dessen auch häufig solche aus Norwegen im Hotel anzutreffen. Ob auch sie sich dann als Gruppe von der Experience Tour verführen lassen? Bestimmt. Sie

würden filmisch auf einer Slow-Food-Tour von Schauspielern durch den Tessin begleitet. Serviert würde ihnen zum Apéro die Häppchen, die gleichzeitig auf der Leinwand für Begeisterung sorgen. Ein besonders authentisches Erlebnis.

Frischer Lachs von Dyhrberg

Apropos Essen: Gäste schwelgen im Albergo Losone sowieso im Kulinarik-Himmel. Dass über den ganzen Betrieb hinweg sämtliche Produkte frisch zubereitet werden, ist für den Küchenchef, Stefano Peng, oberstes Gebot. Wenn es um die Produktequalität geht, stellt er höchste Ansprüche. «99 Prozent der in unserer Küche verarbeiteten Produkte stammen aus der Region», erklärt er. Viele davon aus dem Centovalli, darunter auch das Lammfleisch. Das Kalbfleisch liefert der Nachbar. Auch die verschiedenen Käsesorten werden regional produziert. «So einfach und so regional wie möglich», lautet die Küchenphilosophie von Stefano Peng. Wobei er ganz gerne auch klassische Gerichte zubereitet.

i

Die Infrastruktur im Albergo Losone

Hotel

Das Hotel verfügt über Zimmer verschiedener Grössen, vom Doppelzimmer bis zur grossen Suite. Die ruhig und komfortabel eingerichteten Zimmer sind alle mit Klimaanlage, TV und WLAN ausgestattet. Insgesamt stehen 160 Betten zur Verfügung.

Restauration

Ristorante Fontana & Terrasse

- Durchgehend geöffnet von 12.00 bis 21.30 Uhr (am Nachmittag kleine Karte)
- Gratis Kinderbetreuung für Restaurant-Gäste von 16.30 bis 21.30 Uhr
- Sonntagsbrunch von 11.00 bis 14.30 Uhr auf Reservierung
- Palmen- und Sartoriabar von 15.00 bis 00.00 Uhr

Bankette und Hochzeiten

- Grosser Bankett-Saal mit 150 Plätzen
- Viel Platz für Empfänge im Aussen- und Innenbereich
- 300 gratis Parkplätze ums Haus
- Keine Störung für die Hotelgäste, da sich die Hotelzimmer weit weg vom Saal befinden.

Seminare und Meetings

- Lucertola-Saal: 13 Plätze
- Fior D'Arancio-Saal: 40 Plätze
- Sala delle Palme: 150 Plätze



Der Küchenchef Stefano Peng setzt auf Lachs der Dyhrberg AG.

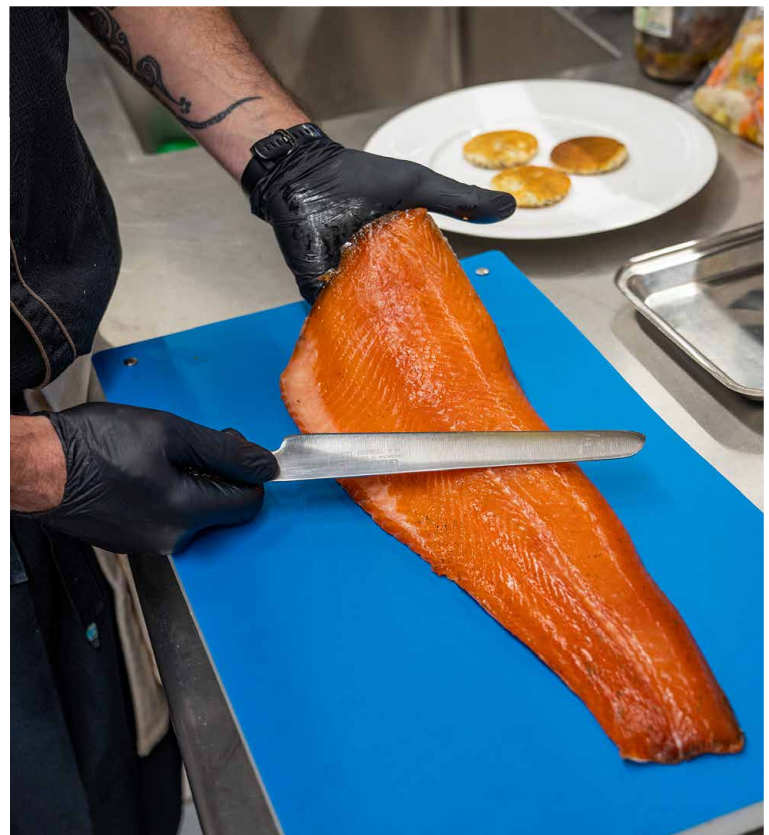


Stefano Peng räuchert den von der Dyhrberg AG angelieferten Lachs selbst.

Gerade ältere Gäste würden dies sehr schätzen, ist er überzeugt. Dass er auch die Vorlieben der Stammgäste bestens kennt, überrascht bei so viel Passion für den Job nicht. Kaum verwunderlich also, dass bei deren Ankunft ihr Lieblingsmenü auf dem Menüplan steht. «Ich liebe es, die Gäste zu überraschen», meint er verschmitzt. Qualität und Frische stehen bei Stefano Peng natürlich auch bei Fisch und Krustentieren ganz oben auf der Liste seiner Ansprüche. Er setzt deshalb auf die Produkte von Dyhrberg aus Balsthal. «Gerade bei Fisch und Meeresfrüchten sind die Qualität und die Einhaltung der Kühlkette enorm wichtig», erklärt er. Für ihn sind diese Anforderungen bei Produkten der Dyhrberg AG garantiert. Besonders beliebt bei den Hotelgästen ist der Lachs mit Blinis und einer Dill-Senf-Sauce auf dem Frühstücksbuffet. Geliefert wird er von Dyhrberg, geräuchert in der Hotelküche.

Langjährige Zusammenarbeit mit Dyhrberg

Knapp die Hälfte der Dyhrberg-Lachse stammen aus Dänemark, Norwegen und der Bio-Lachs aus Irland. «Unsere Fjordlachse schwimmen bis zu 60 Meter tief und haben einen Fettanteil, der sich optimal zum Räuchern eignet», erklärt Verkaufsleiter Roli Meier. Bereits ein paar Tage nachdem sie im Norden gefischt wurden, kommen die



Vor allem in Kombination mit Blinis ist der Lachs im Albergo Losone bei den Gästen beliebt.

Lachse in Balsthal an, werden über Nacht gewässert, tags darauf von Hand filetiert, gesalzen und – sofern vom Kunden gewünscht – im gemauerten Holzofen geräuchert. Eine klare, transparente Deklaration und höchste Qualität in der Verarbeitung sind für die Dyhrberg AG eine Selbstverständlichkeit.

Je nach Bedürfnis der Kundinnen und Kunden wird der Lachs auch portioniert oder bereits geschnitten angeliefert. Dies selbstverständlich stets unter strikter Einhaltung der Kühlkette.

GASTRONOMIE

Die Dyhrberg AG legt den Fokus auf ein begrenztes, aber durchdachtes Sortiment. Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Zucht sowie ein fairer Handel sind die Leitlinien der Lachs-räucherei Dyhrberg AG. Als Beleg für dieses Credo engagiert sich Dyhrberg bei mehreren anerkannten Labelprogrammen wie ASC, MSC und Bio-Knospe. Im Weiteren ist ein Grossteil des Rauchfisch-Sortiments von Dyhrberg Kosher zertifiziert.

Für Dyhrberg ist es klar, dass die Sortimente im Wild- und Zuchtbereich laufend den neuesten Anforderungen der Umweltschutzorganisationen angepasst werden. Und das Wichtigste: Dyhrberg ist eine veritable Seafood-Spezialistin. Und sollte doch einmal eine Beanstandung kommen, reagiert die Dyhrberg AG sofort. Dann heisst es, die Ursache zu finden und das Produkt unverzüglich zu ersetzen. Für Verkaufsleiter Roli Meier ist die Haltung klar: «Wir lassen den Kunden in solchen Situationen nicht alleine.»

Die Zusammenarbeit zwischen Stefano Peng und der Dyhrberg AG besteht schon seit weit über 20 Jahren. In all diesen Jahren hat sich eine persönliche Beziehung zwischen den Partnern entwickelt. Ganz besonders schätzt Stefano Peng die Seriosität, den freundlichen Umgang,

den zuverlässigen Service und natürlich die frischen Produkte der Dyhrberg AG. Auch Roli Meier ist überzeugt von der Partnerschaft. «Super», bringt er sie auf den Punkt. Selbstredend besucht er denn diese zauberhafte Oase auch immer wieder besonders gerne.



Mit viel Können und Wissen drapiert Küchenchef Stefano Peng Lachs und Beilagen auf die Teller.



Küchenchef Stefano Peng, Vizedirektorin Manuela Kast, Albergo Losone, Diego Glaus, Direktor Albergo Losone und Verkaufsleiter Roli Meier, Dyhrberg AG, (v.l.) pflegen eine langjährige Partnerschaft.



Mehr zum Thema

Albergo Losone

Via dei Pioppi 14
6616 Losone
Tel. 091 785 70 00
info@albergolosone.ch
www.albergolosone.ch

Dyhrberg AG

4710 Klus/Balsthal
Tel. 062 386 80 00
admin@dyhrberg.ch
www.dyhrberg.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema