

## ESSEN

EINGEKEHRT

RESTAURANT  
GROTTO RODAI

von Michael Solomicky

Im Herbst einen Ausflug ins Tessin zu unternehmen, kann nicht verkehrt sein. Allein schon die Ahnung vom Süden hellt das Gemüt auf. Zu meinen Lieblingsdestinationen gehört Giornico in der Leventina – einer der am meisten unterschätzten Orte. Hier sind auf kleinstem Raum versammelt: das Museum La Congiunta mit den Skulpturen von Hans Josephsohn, sieben Kirchen (unter anderem die San Nicolao mit einem seltenen Gottesbild) und – was ganz wichtig ist – drei Grotti. Mein Favorit ist das Grotto Rodai inmitten eines historischen Quartiers am Hang. Der Gastraum ist schlicht, fast ein bisschen sakral, ohne jegliche Blumenträglerromantik. Die Klarheit setzt sich auf dem Teller fort.

Die Gerichte sind lokal verankert und kommen ohne jeglichen Schnickschnack aus. Dafür schmecken sie, wie Essen nur schmecken kann, wo sieben Gotteshäuser stehen: göttlich.



**GROTTO RODAI**  
Via ai Grotti 25, 6745 Giornico,  
Telefon 091 864 10 19.  
[grottorodai.ch](http://grottorodai.ch)



## VERGESSENE FRUCHT

Erst nach einigen Nachtfrösten entfalten Mispeln ihr süßsäuerliches Aroma. In der Küche veredeln sie Konfitüren, Chutneys und Desserts, passen als Püree zu Wild und Käse – herbstliche Vitamin-C-Lieferantinnen für neugierige Feinschmecker und Geniesserinnen. Sind die Früchte noch hart, zusammen mit einem Apfel einige Zeit im Plastiksack nachreifen lassen.



## ZUSAMMEN IST ES SCHÖNER

Wieso sind Fondue und Metzgete so beliebt? 57 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer geniessen bei einem Essen in erster Linie die Geselligkeit. Das hat der «Monitor Ernährung und Bewegung 2025» des Instituts GFS Bern herausgefunden. [gfsbern.ch/de/news](http://gfsbern.ch/de/news)

## Häbet e Guete!

Die Suurchabis-Suppe aus dem Gürbetal BE ist ebenso vertreten wie der «Sirupier de Berne» oder Cynthia und Marc Engel, die Gastgeber vom «Aux Trois Amis» am Bielersee. Die Autorinnen

zeigen traditionelle und innovative Berner Spezialitäten, ihre Geschichten und die Menschen, die dahinterstehen. Camilla Landbø, Claudia Salzmann: «Das Bern Kochbuch», Helvetiq, 25.90 Franken.



**BUCH TIPP**

## Kultiger Küchenhelfer

Immer wieder gut und auch als Mitbringsel geschätzt. Von den praktischen Sparschälern – übrigens eine Schweizer Erfindung – kann man nicht genug besitzen. Die neuen aus dem Hause Victorinox überzeugen mit Farbe und ergonomischer Form.

In Rot, Schwarz oder Weiss, 4.90 Franken.  
[victorinox.com](http://victorinox.com)